Tapas van weleer uit Blanca (Murcia);

behorende tot de morisken streek Ricote dat Cervantes in 1615 beschreef in Don Quijote II



Govert Westerveld

Tapas van weleer uit Blanca (Murcia);
behorende tot de morisken streek Ricote dat Cervantes in 1615 beschreef in Don Quijote II



Govert Westerveld

Tapas van weleer uit Blanca (Murcia);
behorende tot de morisken streek Ricote dat Cervantes in 1615 beschreef in Don Quijote II



Govert Westerveld

Tapas van weleer uit Blanca (Murcia); behorende tot de morisken streek Ricote dat Cervantes in 1615 beschreef in Don Quijote II

© Govert Westerveld
Academia de Estudios Humanísticos de Blanca (Murcia) Spain

Ebook: zonder ISBN

ISBN: 978-1-4710-4443-4 (Hard cover – Lulu Editors)

Dedicatie

Aan Piedad

Voorwoord

Het is al weer wat jaartjes terug, maar begin 2002 werd ik benoemd door de gemeente Blanca (Murcia) tezamen met mijn Collega Ángel Ríos Martínes als officieel kroniekschrijver van Blanca. Dat was in mijn geval een hele eer, want ik was toen de enigste buitenlander in Spanje met deze officiële titel, welke ik min of meer gelijk acht als ereburger. De titel van kroniekschrijver hield tevens in dat ik automatisch een ereraadslid werd van de gemeente en een aanspreektitel kreeg van illustere heer. Deze laatste aanspreektitel verkreeg ik ook toen ik als academicus opgenomen werd door de Koninklijke Academie Alfonso X de Wijze van Murcia.

De benoeming tot officieel kroniekschrijver gaat meestal naar mensen die zich hebben onderscheiden in hun studie, onderzoek en verspreiding van onderwerpen die verband houden met de stad en moet met instemming van het gemeentebestuur in een plenaire vergadering worden vastgesteld. De benoeming is van oudsher gebaseerd op de essentiële beginselen van het honoraire en levenslange karakter van de functie en houdt bovendien de benoeming in van honorair ereraadslid van de gemeente.

De figuur van de officiële kroniekschrijver geniet in heel Spanje een diepe historische traditie, zowel ter ere van zijn traditie als van het nut van zijn historiografische taak. De persoonlijkheid van de officiële kroniekschrijver in zijn lokaal perspectief is, niet meer en niet minder, die van een stereotype van integriteit zonder politieke identificatie. De kroniekschrijver onderscheidt zich door zijn onafhankelijke karakter, door zijn inspanningen om een realiteit en doelstellingen te mobiliseren die het werken aan de geschiedenis en het nieuw leven inblazen van de actualiteit aanmoedigen. De kroniekschrijver moet ver verwijderd zijn van elke band die zijn of haar kroniek zou kunnen verstoren.

Vanwege storende invloeden en andere persoonlijke redenen achtte ik de tijd gekomen in 2019 om me terug te trekken als officieel kroniekschrijver van Blanca. Dit hield niet in dat ik niet meer zou onderzoeken en schrijven over de geschiedenis van Blanca, want daar ga ik gewoon mee door. Echter niet als officieel kroniekschrijver doch in mijn hoedanigheid van hispanist, want ik ben geaccepteerd in 2005 als hispanist door de International Association of Hispanists (AIH) en de Benelux Vereniging van Spaanse wetenschappers (AHBx).

Sinds mijn aankomst in Blanca in 1969 zijn er al vele jaren voorbij gegaan en het voordeel daarvan is dat ik elke dag meer over dit dorp te weten kom. Deze keer zal ik het hebben over de verschillende tapa's van Blanca. Het is een totaal van 128 tapa's geworden, waarbij ik getracht heb om de modernste tapa's weg te laten. Of ik daarin geslaagd ben mogen de kenners bepalen.

Een woord van dank gaat uit naar een vroegere inwoner van Blanca, Mariano Cano Talavera, die met raad en daad bijstond. Ook een woord van dank aan mijn vrouw Piedad, die geboren en getogen in Blanca veel van de tapa's afweet.

Govert Westerveld

TABLE OF CONTENTS

Beber y comer … buen pasatiempo es

Eten en drinken … blijft een goed tijdverdrijf

-

1 Acelgas

Gebakken snijbietstelen



Acelgas
Met dank aan Tamorlan (cc by 4.0)
https://es.wikipedia.org/wiki/Archivo:Acelgas_crema.jpg

Kook de snijbiet 5-7 minuten in een pan, giet af en zet apart. Snijd de uien in julienne reepjes en pers de knoflook, verhit een koekenpan met een beetje olie, voeg de knoflook en vervolgens de uien toe, wacht tot ze zacht worden en voeg dan de snijbiet toe. Voeg zout en peper naar smaak toe aan de gebakken snijbiet en serveer vers terwijl het nog warm is.

-

2 Acelgas fritas con ajo y ñoras

Gebakken snijbiet met knoflook en ñora’s



Kook de snijbiet 5-7 minuten in een pan, giet af en zet apart. In een koekenpan met olie de knoflook op laag vuur fruiten, als ze klaar zijn zonder bruin te worden, de ñora's toevoegen en alles ongeveer 2-3 minuten bakken, opzij zetten. Bak de gekookte snijbiet in de dezelfde overgebleven olie die we hebben voor het bakken tot het naar onze smaak is, voeg dan de opzij gezetten knoflook en de gehalveerde ñora's toe, draai een paar keer en haal van het vuur.

-

3 Acelgas fritas con sardinas y ñoras

Gebakken snijbiet met sardienen en ñora's



Gebakken snijbietstelen met sardienen en ñoras, dat ook wel "acelgas fritas a la murciana" genoemd wordt. De *ñora*, is net zoals de pimiento choricero familie van de Capsicum Annuun en is afkomstig uit de streek van Murcia en Alicante. De ñora wordt in de zon gedroogd waardoor zij langer houdbaar zijn. Het is een kleine ronde rode paprikasoort en heeft een zoetige aromatische smaak.

-

4 Alas de pollo

Knapperige kippenvleugeltjes



Knapperige kippenvleugels, meestal met zwarte peper, knoflook, zout, gefrituurd in extra virgen olijfolie. Een fijn en heel veelzijdig gerecht, want ze zijn zeer zeker lekker als tapa of hoofdgerecht. Het is een licht verteerbaar vlees, dus uitstekend geschikt voor mensen met darmklachten. Kippenvleugeltjes bevatten vitamine B6, die het immuunsysteem versterkt. Ze bevatten selenium, een mineraal dat bijdraagt tot een goede opname van vitaminen en een krachtige antioxidant is.

-

5 Albóndigas de bacalao

Kabeljauwballetjes



Één van de meest typische Murciaanse gerechten is 'Albóndigas de bacalao' oftewel kabeljauwballetjes. Het is een perfect alternatief voor de traditionele gehaktballetjes bereid met gehakt. De kleine balletjes, gemaakt van een combinatie van verse en gezouten kabeljauw, broodkruim en veel peterselie, worden ook geserveerd in de vorm van tapas.

-

6 Albóndigas de carne

Gehaktballetjes in tomatensaus



Albondigas lijken veel op gehaktballetjes gemaakt volgens een oud recept. Gehaktballetjes in tomatensaus staan overal in Spanje op de kaart en kunnen ook prima tijdens de hoofdmaaltijd worden gegeten. Het is een eenvoudig recept maar dit Spaanse recept kan niet ontbreken als men tapas gaat eten. Deze balletjes worden op een klein bordje geserveerd met een eigen gemaakte tomatensaus.

-

7 Alcachofas asadas

Geroosterde artisjokken



Alcachofas asadas
Met dank aan Tamorlan (cc by-sa 3.0)
https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=9054372

Geroosterde artisjokken zijn een must in onze tapas, want artisjokken zijn een voedingsmiddel met veel weldadige en vochtafdrijvende eigenschappen. Het is een antioxidant en ontstekingsremmende groente, omdat het rijk is aan vezels, vitamine A, B, C en E, mineralen en koolhydraten. Ze zijn onweerstaanbaar lekker en het recept is heel gemakkelijk.

-

8 Alcachofas con anchoa

Artisjokharten met ansjovis



Dit is een zeer eenvoudig voorgerecht dat in een ogenblik kan worden bereid. Het bestaat er gewoon uit het vocht uit de artisjokken te laten lopen en op elk artisjokhart een heerlijke ansjovis te leggen. Het contrast tussen de zoute ansjovis en de natuurlijke artisjok zorgt voor een heerlijke combinatie. Meestal wordt er ook citroensap van een verse citroen aan toegevoegd. Artisjokken zijn gezonde groenten, maar het meest kenmerkend voor de artisjok zijn enkele stoffen die, in kleine hoeveelheden, zeer heilzame effecten hebben op de gezondheid. Het betreft de Cynarine, een stof die verantwoordelijk is voor de licht bittere smaak en die de galafscheiding stimuleert, wat de spijsvertering verbetert en de lever ontzwelt. Voorts het Chlorogeenzuur, dat een antioxidant is.

-

9 Alcaparras

Kappertjes van ongeopende bloemen



Capparis spinosa (kappertje) is een in Azië inheemse struik met houtachtige takken en opzichtige witte bloemen, die meestal tot een meter hoog wordt. Tallos zijn de stengels die in april verzameld worden. Alcaparras zijn de ongeopende bloemen, in knop die in juli verzameld worden. Tenslotte hebben we de alcaparrones, de vruchten, die in augustus-september geoogst worden. De kleinste maten van alcaparras worden het meest gewaardeerd. Na de oogst worden deze drie producten ingemaakt in azijn en zout. Het zijn allen zeer populaire begeleiders van onze gerechten, in salades of als garnering. Hun sappige, zachte en zoetzure textuur zijn zeer aangenaam in de mond.

-

10 Alcaparrones

Kappertjes vruchten



Capparis spinosa (kappertje) is een in Azië inheemse struik met houtachtige takken en opzichtige witte bloemen, die meestal tot een meter hoog wordt. Tallos zijn de stengels die in april verzameld worden. Alcaparras zijn de ongeopende bloemen, in knop die in juli verzameld worden. Tenslotte hebben we de alcaparrones, de vruchten, die in augustus-september geoogst worden. De kleinste maten van alcaparras worden het meest gewaardeerd. Na de oogst worden deze drie producten ingemaakt in azijn en zout. Het zijn allen zeer populaire begeleiders van onze gerechten, in salades of als garnering. Hun sappige, zachte en zoetzure textuur zijn zeer aangenaam in de mond.

-

11 Almejas a la Marinera

Mosselen in zeevruchtensauce



Almejas a la marinera
Met dank aan Tamorlan (cc by 3.0)
https://es.wikipedia.org/wiki/Archivo:Almejas_a_la_marinera-2009.jpg

Mosselen zijn een zeer smakelijk schelpdier dat op vele manieren kan worden gekookt, waaronder gestoomd of in groene saus. Gestoomde mosselen worden bereid door ze in water te koken tot ze opengaan, en nadat ze eruit zijn gehaald worden ze geserveerd met als enige smaakmaker een kneepje citroensap. Ze worden ook meestal geserveerd als voorgerecht in zeevruchtenstijl, een van de meest voorkomende bereidingen in restaurants langs de kust van Murcia, waar de Pimentón de Murcia (paprika) een belangrijke rol speelt.

-

12 Almeja japonesa

Japanse mosselen



Almeja japonesa
Met dank aan Bar Loba, Blanca (Murcia)

De japanse mosselschelp verschilt vooral in de kleur van de schelp, die varieert tussen bruin, grijs en zwart, met meer uitgesproken lijnen die roosters vormen. Hij is niet inheems, maar is in de jaren tachtig in Galicië geïntroduceerd dankzij zijn snelle groei, hoewel de productie klein is vanwege de hoge kwaliteit van de inheemse mosselen. Het vlees van de Japanse mossel heeft een intense smaak en is harder dan dat van de Galicische mossel. Deze gestoomde mossel wordt met knoflook, peterselie en citroensap opgediend.

-

13 Almendras con piel

Geroosterde amandelen met schil



Almendras con piel
Met dank aan Luigi Chiesa (cc by.sa 3.0)
https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=3663685

Geroosterde amandelen met schil zijn een gezonde en onweerstaanbare snack voor elke smaak. Geroosterde amandelen worden als droge vruchten geconsumeerd omdat ze een perfect tussendoortje kunnen zijn, gezond en in het kader van een evenwichtige voeding. Ze zijn ook zeer voedzaam. Zowel walnoten als amandelen zijn twee van de meest heilzame noten voor ons organisme.

-

14 Almendras fritas sin piel

Gebakken amandelen zonder schil



Gebakken amandelen zonder schil worden in Murcia het hele jaar door op grote schaal geconsumeerd. We eten ze alleen of samen met een biertje of een glas wijn, of met een charcuterie of worst. Maar de beste combinatie is die wel van gebakken amandelen zonder schil met gezouten vis, namelijk hueva (kuit) en mojama (gedroogde tonijn). Bovendien smaakt het niet hetzelfde als we er geen knapperige amandel bij doen.

-
15 Anchoas

Ansjovis in extra virgen olijfolie



Anchoas oftewel Ansjovis is een klassieke tapa in de regio Murcia. Licht, lekker en makkelijk te bereiden. Murciaanse ansjovis is een must tapa voor iedereen die het dorp Blanca bezoekt en het wordt meestal met citroensap opgediend. Het is rijk aan omega-3 en vitaminen. Deze vissoort behoort tot de zogenaamde vette vis en kan deel uitmaken van een gezond voedingspatroon.

-

16 Anguila frita

Gebakken paling

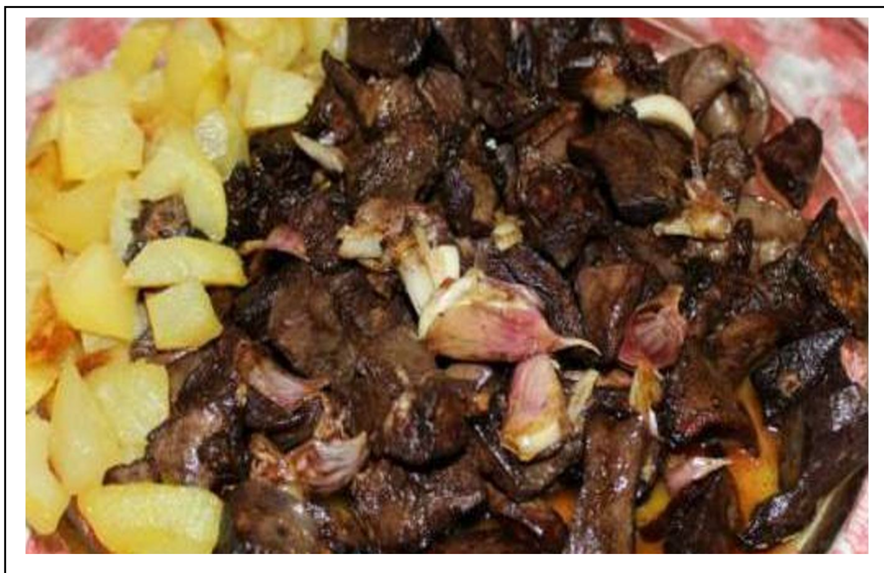


Tot nog niet zo lang geleden waren de Spaanse rivieren rijk aan paling. Maar door de droogte en de toename van stuwmeren en dammen zijn er steeds minder visgebieden in de Segura rivier waar te nemen. Toen de paling overvloedig aanwezig was, was het een zeer gewaardeerde vis, "een zoetwaterdelicatesse", en het was gebruikelijk om hem aan te treffen tussen de tapas van de vele bars in Blanca.

-

17Asedura e hígado de cordero

Lamsgebraad en lamslever



Dit lamsgebraad is een typisch gerecht met ingewanden van lamsvlees, meestal long, hart en lever. De verschillende organen worden in kleine stukjes gesneden en in een koekenpan gebakken, meestal samen met ui, knoflook en groene peper. Lamslever is eigenlijk een gastronomisch juweeltje. Deze typische tapa eenmaal goed gebakken, is erg sappig en kan vergezeld gaan van citroen om de smaak te verzachten.

-

18 Atún

Tonijn



Atún
Met dank aan Tamorlan (cc by-sa 3.0)
https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=9935667

De tonijn in blik met zonnebloemolie is erg sappig en is een heerlijke toevoeging aan saladedressings, kookgerechten of tapas. In het geval van tapas wordt het vaak gebruikt in combinatie met olijven, paprika en scherpe pepers. Over het geheel komt dan een flinke scheut citroensap van verse citroenen en opgediend met wat stukjes stokbrood heeft men dan een gezonde en heerlijke tapa.

-

19 Bacalao frito con cebolla

Gebakken kabeljauw met ui



Er zijn veel recepten met kabeljauw, een van de meest emblematische vissen in de Spaanse gastronomie. Kabeljauw is een witte vis uit de Atlantische Oceaan die traditioneel in Spanje wordt gevangen. Het is een zeer gezond voedingsmiddel, want het heeft een laag vetgehalte en is rijk aan eiwitten, vitaminen en mineralen zoals kalium en fosfor. Gebakken kabeljauw met uien is een geweldige tapa in Blanca. Lekker, voedzaam en zeer gezond!

-

20 Bacalao frito con tomate

Gebakken kabeljauw met tomaat



Bacalao en salsa de tomate
Met dank aan Tamorlan (cc by-sa 3.0)
https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=20311432

Este bacalao con tomate es de una receta tradicional, muy fácil de preparar y riquísima en sabor. El acompañamiento no puede ser mejor, una deliciosa salsa de tomate que se prepara con un sofrito a fuego lento y que está para no dejar ni gota en el plato, bien rebañada con un buen pan.

-

21 Barbo

Barbeel



Barbeel is een riviervis die tot dezelfde familie behoort als de karper. De tapa van gebakken barbeel was een traditie in Blanca, maar de laatste tijd is deze tapa niet meer te zien. In vroegere tijden enkelen van de inwoners van Blanca hielden zich bezig met het vissen en zij waren het die de barbelen dan aan de plaatselijke bars verkochten.

-

22 Berberechos

Kokkels



Berberechos
Met dank aan Juan Emilio Prades Bel (cc by-sa 4.0)
https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Berberechos.jpg

Berberechos zijn kokkels en in Spanje in elke supermarkt in blik te krijgen in hun eigen kooknat. In Spanje worden ze gekweekt aan de westkust van Spanje in Galicië. Spaanse kokkels vallen onder de Spaanse gourmet zeevruchten en zij worden meestal in witte ovale schaaltjes geserveerd met een beetje citroen.

-

23 Berenjenas adobadas

Aubergines in saus



Dit type aubergine komt alleen voor in de regio Murcia. Het is een aubergine met een intensere smaak dan de paarse aubergine en geeft veel mogelijkheden om te bereiden. Het is een groente die alleen in de zomer wordt geteeld. Er bestaan verschillende recepten mee, want het kan worden gekookt, gebakken en ingemaakt, met andere woorden, het kan op veel verschillende manieren worden ingezet. In ons geval zijn de aubergines in saus bereid met gehakte knoflook en peterselie en een flinke scheut azijn.

-

24 Berenjenas aliñadas

Ingelegde aubergines



Berenjenas aliñadas
Met dank aan Tamorlan (cc by 3.0)
https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=8258349

Deze tapa van ingelegde aubergines zijn heerlijk van smaak. Het enige probleem is het vinden van de aubergines, want het zijn hele kleine aubergines, die niet altijd overal te koop zijn. Voor het inleggen gebruikt men knoflook, laurierbladeren, paprikapoeder, zeezout, komijnzaadjes en wijnazijn. Deze ingelegde aubergines bevatten een hoog gehalte aan anti-oxidanten, chlorogeenzuur en polyfenolen.

-

25 Berenjenas empanadas

Gepaneerde aubergines



Gepaneerde aubergines met een speciaal tintje hebben een goede smaak. Ze zijn namelijk lekker knapperig en zonder veel olie dankzij het gebruik van zuiveringszout, meel en eieren. Dit is belangrijk, want gebakken aubergines zijn zeer mals en hun eigen textuur is een genot, maar als ze met olie bedekt zijn, verliezen ze hun smaak. Mals van binnen, knapperig van buiten en zonder overtollige olie zijn deze aubergines echt... schandalig!

-

26 Berenjenas en salsa de tomate y ajo

Aubergines in tomaten- en knoflook saus



Wil men genieten van een tapa vol smaak, dan zijn aubergines in tomaten- en knoflooksaus perfect voor dit doel. Het belangrijkste bij deze bereiding is wel dat er zeer rijpe tomaten zijn gebruikt, omdat op die manier een zeer sappige en niet al te zure saus is verkregen. De combinatie van smaken is voortreffelijk, vandaar dat in dit recept de aubergine tijdens de bereiding van het gerecht volop de gelegenheid krijgt om haar smaak te ontwikkelen.

-

27 Berenjenas fritas en rodajas

Gefrituurde aubergine in schijven



Hier is de bereiding iets anders dan de gepaneerde aubergines, want er worden geen eieren gebruikt bij de meel. Dat wordt in dit geval vervangen door de melk. Men doopt de dunne schijven in melk om ze vervolgens door de meel te halen. Daarna worden de aubergine schijven gefrituurd. Op welke manier we aubergines ook bereiden, ze zijn altijd lekker. Door deze bereiding zijn de aubergine ook knapperig van smaak.

-

28 Bicicleta

Langwerpig knapperig broodstokje met aardappelsalade



La bicicleta
Met dank aan Mariano Cano Talavera

Las marineras: Zeer gebruikelijk als tapas in bars als aperitief. Zij bestaan uit aardappelsalade geserveerd op een langwerpig knapperig broodstokje met een ansjovis. Ze worden meestal gegeten als aperitief in bars en er zijn verschillende variaties:
- Bicicleta -> knapperig broodstokje en alleen aardappelsalade.
- Marinera -> bicicleta met een ansjovis (anchoa).
- Marinero -> bicicleta met een ansjovis in azijn (boquerón).
- Matrimonio -> bicicleta met ansjovis en boquerón, maar ook de combinatie zonder aardappelensalade en hard broodstokje) wordt matrimonio genoemd.

-

29 Bocadillo de chocolate

Stokbrood met chocolade



Het eerste wat me opviel in het jaar 1969 was dat de schoolkinderen s'middags rond 5 uur vaak stokbrood met chocolade aten. Halverwege de middag, tussen 5 en 7 uur, krijgen de kinderen een tussendoortje: een boterham, een broodje of wat fruit. Volwassenen nemen meestal een lichte snack: yoghurt, sap of een glas melk. In Spanje eet men tussen negen en half tien 's avonds. Het diner bestaat uit één of twee gangen en een dessert.

-

30 Boniato asado

Gebakken zoete aardappel



Boniato asado
Met dank aan:
https://raicesmurcianas.com/2020/05/13/boniato-asado/

De zoete aardappel, ook wel bataat genoemd, is een knol die typisch is voor de koudere seizoenen, en speelt dus een hoofdrol tijdens de festiviteiten die in deze maanden plaatsvinden. Bovendien, met dit voedsel kunnen we een eindeloos aantal recepten bereiden. De snelste en gemakkelijkste manier om deze zoete aardappelen te bereiden is in de oven, en het is bovendien één van de beste manieren om van al hun voordelen te profiteren. Vergezeld van Iberische ham zijn de zoete aardappelen een echte delicatesse!

-

31 Bonito con habas

Tonijn met tuinbonen



Goed gezouten en olie-achtige tonijn met tuinbonen is een zeer eenvoudig voorgerecht. Maar in de lente, hier in Blanca, is dit voorgerecht helemaal in. De malse tuinbonen, vers geplukt uit de tuin, en de gezouten tonijn, alles vergezeld van goed lokaal brood en een glas Jumilla-wijn doet wonderen. Dit aperitief gaat soms gepaard met verse geitenkaas of gewoon met grote schijven tomaat.

-

32 Boquerones en vinagre

Gemarineerde ansjovis in azijn



Boquerones
Met dank aan Tamorlan (cc by-sa 3.0)
https://es.wikipedia.org/wiki/Archivo:Boquerones-Raci%C3%B3n_(plato).jpg

Boquerones en vinagre zijn niets meer dan ansjovissen in azijn zonder graat. In principe wordt de vis rauw gegeten. Vers gevangen ansjovisfilets hebben in het begin een bruine kleur. Nadat ze zijn schoongemaakt worden ze gedurende 3 uur in een zoutbad gedaan. Daarna zitten ze 6 uur lang in een gekoeld bad van azijn. Door dit proces veranderd de kleur langzaam van bruin naar wit. Hierna wordt de ansjovis gedroogd en gekruid met knoflook, olijfolie en peterselie.

-

33 Boquerones fritos

Gefrituurde ansjovis



De “pescaito frito” is meer een typisch Andalusische tapa waarbij vis in paneermeel wordt gedompeld en daarna wordt gefrituurd in extra virgen olijfolie om daarna op een bordje te verschijnen met citroen schijfjes. In Blanca kennen ze de “Chirretes” en de “boquerones fritos”. Zoals we weten de “anchoas” en “boquerones” zijn dezelfde vis en wat ze verschillend maakt is de manier waarop ze worden verwerkt.

-

34 Butifarra

Bloedworst

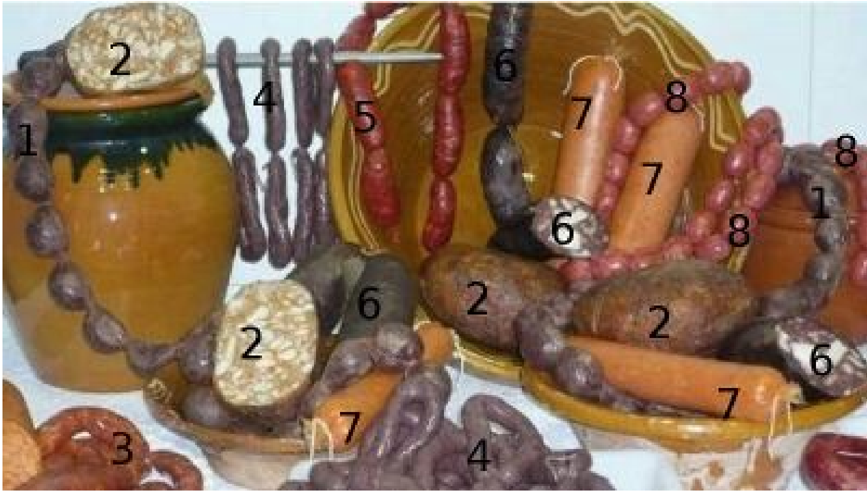


Butifarra blanqueña

Butifarra is een Catalaanse worst (daar Botifarra geheten), die in veel varianten te verkrijgen is. Het wordt gekookt of rauw verkocht en kunnen allerhande ingredienten bevatten, waaronder ook bloed (butifarra negra). In Blanca komt de butifarra ook als ronde worst of worst in bolvorm voor en wordt door de plaatselijke slager gemaakt dankzij een oud familie recept. Het wordt als tapa opgediend in de verschillende bars, alleen of samen met andere tapas.

34.1 Worstsoorten

Verschillende worstsoorten in Blanca (Murcia)



Embutidos
Met dank aan: https://www.facebook.com/carnicerialapepa

1.- Morcilla redonda
2.- Morcón
3.- Salchichas
4.- Morcilla alargada
5.- Chorizo
6.- Butifarra
7.- Sobresada
8.- Chorizo picante

-
35 Caballitos

Gepaneerde garnalenstaart



Los caballitos
Met dank aan Bar Loba, Blanca (Murcia)

Caballitos (gepaneerde garnalenstaart met sifon) is een universeel voorgerecht, maar als u van onze keuken houdt, zult u merken dat wij er een speciaal tintje aan hebben toegevoegd. Omdat we in het dorp van de citroenen zijn, mogen we een paar druppels van deze verse citrusvrucht toevoegen, maar slechts "een paar druppels" omdat we anders de smaak ervan zouden maskeren.

-

36 Cacahuetes

Pinda’s



Pinda’s zijn al een heel oude tapa in Blanca, evenals de “panchitos” met schil en “panchitos” zonder schil. Ze worden opgediend naast een glas wijn, bier of vermout. Ondertussen heeft vermout in Spanje terrein gewonnen om één van de favoriete aperitiefdranken te worden. Pina’s zijn gunstig voor het hart, omdat ze rijk zijn aan koper, vitamine B3 en magnesium. De vitamine B1 zorgt voor een positief effect op onder andere zenuw- en spierstelsel. Daarnaast vormen pinda's een goede bron van antioxidanten. Kortom: pinda's zitten vol stoffen die de gezondheid bevorderen.

-

37 Calamar a la plancha

Gegrilde inktvis



Calamar a la plancha
Met dank aan Xemenendura (cc by-sa 3.0)
https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Calamar_a_la_plancha.jpg

Met citroen, met knoflook en peterselie of met een beetje aioli, gegrilde inktvis is altijd een belangrijke tapa, vooral op zondag na een week van hard werken. Dan gaan de mensen de straat op en lopen verschilllende rondjes in het dorp. Rond één uur is het tijd geworden voor een lekkere aperitief met een goed biertje.

-

38 Calamaras a la romana

Gefrituurde pijlinktvisringen



Calamares a la romana
Met dank aan Tamorlan (cc by-sa 3.0)
https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Calamares_fritos_-_Madrid.JPG

Een typische tapa in Blanca zijn gefrituurde pijlinktvisringen, ook wel calamares a la romana genoemd. Ze worden meestal geserveerd als tapa of voorgerecht, rijkelijk voorzien van enkele schijfjes citroen. In heel Spanje is er geen enkele zichzelf respecterende bar die deze heerlijke bereiding niet aanbiedt. Hier doet zich een vreemd feit voor, want de enige calamares a la roma met weinig olie en een knapperige smaak kwam ik in een bepaalde bar in Blanca tegen. Ik heb dan ook nergens een tapa van zo’n goede smaak tegen kunnen komen. De eigenaars houden natuurlijk hun bereidingswijze goed geheim.

-

39 Caldo con pelota

Bouillon met een gehaktbal



“Caldo con pelotas” is een zeer populair kerstrecept in de regio Murcia. In feite is geen Murciaanse tafel compleet zonder een kom “caldo con pelotas” op kerstavond of eerste kerstdag. Deze traditionele gehaktbal met een lichte bouillon is dus synoniem van feest en familie. “Caldo con pelotas” is een eenvoudig heerlijk recept, gemakkelijk te maken en zeer voedzaam. Het is een tapa die men gedurende de koude wintermaanden in elke bar kan verkrijgen. Het is tevens een tapa waarbij veel citroensap wordt gebruikt, hetgeen de smaak en gezondheid ten goede komt.

-

40 Callos de cordero

Lam pens



Callos
Met dank aan Tamorlan (cc by-sa 3.0)
https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=20311005

Het is een goedkoop en traditioneel stoofpotje, dat een goede optie is voor de koude seizoenen van het jaar, omdat het zeer warm wordt opgediend. Het is slijmerig maar heel goed van smaak. In de hele regio Murcia zijn tal van culinaire formules te vinden waarbij pens van verschillende dieren wordt gebruikt: rund-, lams- en varkensvlees naast chorizo, serranoham en bloedworst. Dit gerecht weerspiegelt echter de invloed van de Arabische keuken die het zuidoosten van het Iberisch schiereiland in het verleden zo kenmerkte, waarbij lamsvlees het vlees bij uitstek van dit volk was.

-

41 Caracoles

Slakken



Caracoles
Met dank aan Tamorlan (cc by-sa 3.0)
https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=9984220

Slakken zijn niet alleen in Frankrijk en in Portugal een delicatesse, ook in Spanje staan deze weekdieren al eeuwenlang op de kaart. Iedereen die deze slakken proeft zal niet onverschillig staan tegenover deze tapa. Gebakken met tomaat of in saus met ingrediënten als tomaat, paprika of amandelen, zijn ze een onmisbaar gerecht in de bars en restaurants van Blanca. Velen eten hun vingers erbij op. Als het geregend heeft ziet men vaak mensen op de weilanden naar slakken zoeken teneinde van een heerlijk middaggerecht verzekerd te zijn.

-

42 Champiñones al ajillo

Champignon in knoflook



Champiñones al ajillo
Met dank aan Tamorlan (cc by 3.0)
https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=9845512

Champignon in knoflook is een tapa die niet veel meer voorkomt in bars, maar gelukkig vinden we deze tapa nog steeds terug in de bars van Blanca. Het is een tapa bereid met knoflook, peterselie en het sap van een halve citroen. Het is een heerlijke en gezonde tapa, waarbij men zich de vingers aflikt.

-

43 Chipirones fritos

Gefrituurde pijlinktvisjes



Het gerecht van “chipirones fritos” is zeer typisch voor de keuken rondom de Middellandse Zee. Dit gerecht met een sterke Spaanse oorsprong wordt in bars, restaurants en strandtenten langs de kust bereid als een heerlijke tapa. Wie kan de smaak van de knapperige gefrituurde pijlinktvisjes weerstaan? Niemand! Deze tapa is zo klassiek dat het moeilijk is iemand te vinden die er nee tegen zegt; niet voor niets is het één van de meest gevraagde gerechten in elk Spaans restaurant. De tapa van deze gefrituurde baby inktvis in combinatie met een goede witte wijn doet wonderen.

-

44 Chipirones a la plancha

Geroosterde pijlinktvisjes



Chipirones a la plancha
Met dank aan Tamorlan
https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=15013783

De gegrilde baby inktvis wordt bereid met een speciale dressing waarin we een klassieke knoflook en peterselie puree combineren met witte wijn. Deze tapa komt tijdens het eten ietswat rauw over, maar de smaak is is voortreffelijk. Vooral als men de inktvisjes ook nog een flinke scheut citroensap geeft, waarbij ook de extra virgen olijfolie niet mag ontbreken. Normaal gesproken neemt men bij deze tapa een witte wijn, maar anderen geven liever de voorkeur aan een biertje.

-

45 Chirretes

Zuidelijke koornaarvis



De “pescaito frito” is meer een typisch Andalusische tapa waarbij vis in paneermeel wordt gedompeld en daarna wordt gefrituurd in extra virgen olijfolie om daarna op een bordje te verschijnen met zitroen schijfjes. In Blanca kennen ze de Chirretes (Atherina hepsetus Linnaeus of zuidelijke koornaarvis) en de boquerones fritos. Zoals we weten de anchoas en boquerones zijn dezelfde vis en wat ze verschillend maakt is de manier waarop ze worden verwerkt.

-
46 Cigalas

Kreeft



Cigalas
Met dank aan Tamorlan (cc by-sa 3.0)
https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=19218125

Kreeft is een van de caloriearmste zeevruchten, met zeer weinig vet en een hoog eiwitgehalte. Het is in alle opzichten gezond en voortreffelijk van smaak. De kreeft wordt begeleidt met een eenvoudige maar heerlijke dressing, fijngehakte knoflook en peterselie, extra vierge olijfolie, witte wijn en zout naar smaak. Kortom, in slechts 10 minuten heeft de bar uw tapa van gegrilde kreeft klaar om warm aan tafel te genieten, met eventueel een goede witte wijn.

-

47 Chorizos alargados

Lange Spaanse Chorizo



De bekendste Spaanse worst is chorizo. De sterke paprikasmaak en de kleur zijn kenmerkend voor deze klassieker. De vulling is vaak grof en bestaat uit grote stukken vlees en vet. Naast paprika zijn oregano, knoflook en komijn de smaakmakers. Ze zijn zowel vers als gedroogd verkrijgbaar, en in allerlei lengtes en diktes.

-
48 Chorizo picante

Pikante Spaanse Chorizo



Chorizo picante
Met dank aan Julia y sus recetas
https://www.juliaysusrecetas.com

De bekendste Spaanse worst “chorizo” komt in Blanca ook in een pikante vorm als tapa voor in de verschillende bars. De sterke paprikasmaak en de kleur zijn kenmerkend voor deze klassieker. Naast paprika zijn oregano, knoflook en komijn de smaakmakers. Ze zijn worden als tapa alleen opgediend of in combinatie met andere tapas zoals aardappel omelet bijvoorbeeld.

-

49 Cogollos de lechuga

Cogollos sla



Cogollos de lechuga
Met dank aan Tamorlan (cc by 3.0)
https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=15015048

Cogollos sla, oorspronkelijk uit het Spaanse dorp Tudela, is een slasoort met een meer uitgesproken smaak en een knapperige textuur. Deze sla heeft een hoog watergehalte (95%), vitaminen (A en B9) en mineralen (kalium, calcium en jodium). Naast smakelijke sla aan de bar, kunnen ze gerechten begeleiden zoals ansjovis uit blik, verse kaas, gerookte zalm, gehakte knoflook, asperges, tonijn of met een vinaigrettesaus.

-

50 Conejo frito con tomate

Gebraden konijn met tomaat



Conejo frito con tomate

De tapa van gebakken konijn met tomaat is één van die typische Blanca recepten die iedereen zou moeten kennen. Het is een gemakkelijk recept vol smaak, met een landelijke smaak, die wordt geleverd door het mengsel van tomaat, groene paprika's, een rode peper, geplette tomaat, wat zout en de extra vierge olijfolie, die het bakken een unieke smaak geeft. Bovendien is konijnenvlees een vlees met nauwelijks vet. Het heeft een hoog eiwitgehalte, samen met fosfor. Het is ook een bron van selenium, dat bijdraagt tot de werking van het immuunsysteem en de cellen helpt beschermen tegen oxidatieve schade.

-

51 Criadillas de toro

Stierentestikels



Stierentestikels
Met dank aan Loco X el Asado

Testikels van stier, kalf, varken of lam, zijn een even vereerd als soms verafschuwd voedsel. Er zijn mensen die van sterke emoties houden en aan hen zijn aan deze criadillas zeer aan te bevelen. In Spanje maken testikels deel uit van de groep producten die casquería (slachtafval) wordt genoemd, samen met nieren, asadurillas (orgaanafval), tongen, hanenruggen, pens, enz. De testikels worden voorzien van een laagje bloem, wat peper en zout en daarna kort gebakken in de hete extra virgen olijfolie. Heerlijk met wat sla en “patatas bravas”. Als je niet weet wat het is, ziet het er nog zelfs smakelijk uit ook.

-
52 Croquetas

Kroketten



Croquetas
Met dank aan Tamorlan (cc y 3.0)
https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=10224938

De kroketten in Blanca zijn heel anders dan de Nederlandse vleeskroketten. Ze zijn meestal gevuld met ham, vis, kip of kaas en worden gefrituurd geserveerd op een bordje. De structuur van de buitenwand is niet zo hard als bij de Nederlandse kroketten, maar in vele gevallen is daar ondertussen verandering in gekomen. Ondanks zijn Franse oorsprong, zijn de kroketten nu een onmisbare creatie in de bars van Blanca.

-

53 Ensalada murciana (mojete)

Murciaanse salade



Ensalada murciana
Met dank aan Tamorlan (by cc 3.0)
https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Ensalada_murciana-2011-02.JPG

De murciaanse salade, ook wel mojete genoemd, werd oorspronkelijk bereid in de zomer met natuurlijke tomaten en in de winter met ingeblikte tomaten, maar nu wordt het altijd bereid met ingeblikte tomaten. Het heeft ook gehakte ui, een hard gekookt ei, tonijn of gegrilde kabeljauw, olijven en afhankelijk van wie het bereidt, kan het ook groene paprika en soms zelfs kappertjes bevatten.

-

54 Ensaladilla rusa

Aardappelsalade

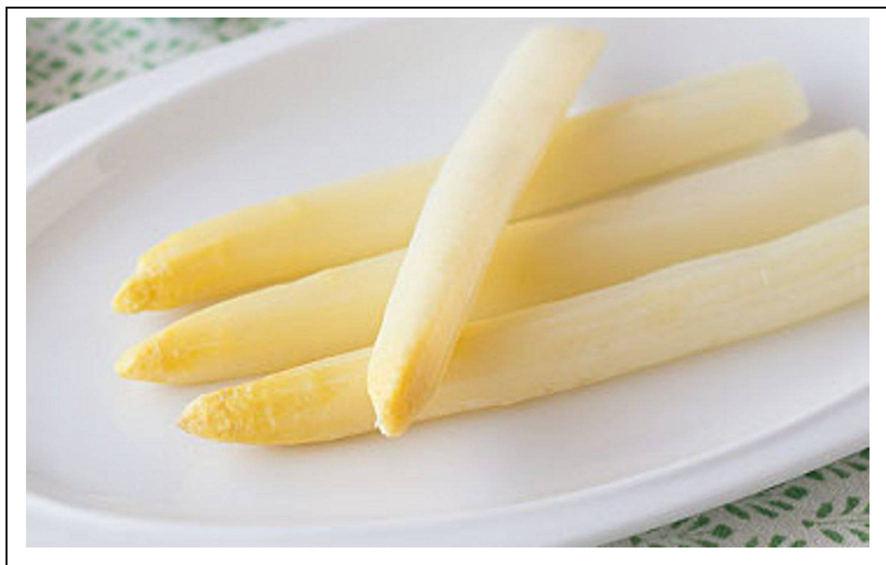


Dit is een koud gerecht dat bestaat uit aardappels, mayonaise, tafelzuur groenten, ei en tonijn. Het is een klassiek en beroemd gerecht, eenvoudig en zeer verfrissend, maar als we het goed willen bereiden moeten we al zijn "geheimen" kennen. Als het warm wordt, is er niets zo geruststellend als te putten uit het zomerrepertoire van gerechten als gazpacho, salmorejo, mojete en natuurlijk ensaladilla rusa. Maar over dit laatste gerecht, dat als tapa gretig aftrek vindt in de bars van Blanca, bestaat veel controverse over de oorsprong ervan.

-

55 Esparragos

Witte asperges



In Blanca wordt de tapa witte asperges bereid met extra virgen olijfolie, zwarte peper en citroensap. Asperges kunnen niet alleen worden gebruikt voor tapas en voorgerechten, maar ook met andere gerechten en tapas gecombineerd worden. Vroeger waren er speciale aspergetangen die niet meer in gebruik zijn, maar het is gewoon om asperges met de hand te eten als er geen bestek op tafel staat. Tot de micronutriënten behoren B-vitaminen en kalium, ijzer en fosfor. Asperges bevatten ook verschillende fytochemicaliën, waaronder fenolverbindingen met een antioxiderende en ontstekings-remmende werking.

-

56 Esparragos verdes a la plancha

Groene gegrilde asperge



We zijn ondertussen gewend geraakt aan verse groene asperges het hele jaar door, maar het blijft toch een van de grote voorjaarsproducten. Een eenvoudige tapa kan bestaan uit een bordje gegrilde groene asperges, knapperig, met een vleugje zoutvlokken, heerlijk en gezond. Tot de micronutriënten behoren B-vitaminen en kalium, ijzer en fosfor. Asperges bevatten ook verschillende fytochemicaliën, waaronder fenolverbindingen met een antioxiderende en ontstekings-remmende werking.

-

57 Estornino en escabeche

Gemarineerde makreel



Er is een vis die in de regio Murcia bekend staat als estornino, hoewel hij in de rest van Spanje caballa en verdel genoemd wordt. Het is de heerlijke blauwe vis makreel, meestal goedkoop in het seizoen en perfect om in te leggen. Dit was een zeer traditioneel voorgerecht in de keuken van Murcia, dat ook in Blanca als tapa werd gegeten.

-

58 Gambas a la plancha

Gegrilde garnalen



Eerlijk gezegd werden de gegrilde garnalen niet als tapas geserveerd, maar eerder als gerecht. Het was een beetje speciaal, anders dan de gebruikelijke dagelijkse tapas, en het was meestal op zondagen en feestdagen (Pasen, kermissen, Kerstmis, enz.) dat ze in grote hoeveelheden werden geserveerd. Natuurlijk kan bij een dergelijke tapa de citroen niet gemist worden in Blanca.

-

59 Gambas al ajillo

Garnalen in knoflook



Gambas al ajillo
Met dank aan Krista (cc by 2.0)
https://es.wikipedia.org/wiki/Archivo:Gambas_al_ajillo_en_madrid.jpg

In Blanca kunt U ook genieten van een tapa van gebakken garnalen met knoflook, want al vele jaren serveren ze deze tapa in kleine aardewerken schaaltjes. Voor veel mensen is deze tapa het keerpunt tussen de traditionele tapas van vroeger en de tapas van vandaag, waar kleine gastronomische creaties in sommige etablissementen beginnen te verschijnen, die heerlijke hapjes zijn, maar die vanuit het oogpunt van de deskundigen niet voldoen aan de essentiële kenmerken van de tapa.

-

60 Gambones a la plancha

Gegrilde grote garnalen



Gambones a la plancha
Met dank aan Bar Loba, Blanca (Murcia)

Voor de meest speciale gelegenheden zijn vis en zeevruchten een van de sterren. Deze gegrilde grote garnalen met citroen en zout zijn een echte delicatesse, en een sappig hapje als het product van hoge kwaliteit is. Gambones oftewel grote garnalen zijn een garnalensoort die onder deze naam in de handel wordt gebracht, maar zich onderscheidt door een grotere kop dan die van garnalen, door een intensere kleur en smaak en door een grotere hoeveelheid vlees binnenin.

-

61 Guindillas

Pikante chilipepers



De chilipeper is een langwerpige groene peper die wordt gebruikt voor het inmaken. Ingemaakt met water, zout en witte wijnazijn wordt de kleur van de Spaanse peper milder en neigt naar geel en deze wordt als tapa opgediend in Blanca. De pittigheid van chilipepers is goed voor de maag. Het chemische bestanddeel waaruit ze bestaan (capsaïcine) veroorzaakt een verhoging van de algemene temperatuur van het lichaam. Chilipepers hebben een ontstekingsremmende kracht en zijn hoog in vitaminen en mineralen zoals A, E, C en ijzer.

-

62 Habas frescas

Verse tuinbonen



Habas frescas
Met dank aan Tamorlan (cc by-sa 3.0)

De tuinbonen worden in Murcia rauwe vorm gegeten met een stuk kabeljauw, met worst en ook met gebakken uien. De tuinbonen worden aan veel stoofpotten toegevoegd. De meeste mensen halen allereerst de bonen uit de peulen en pellen dan de bonen in hun mond, maar ikzelf eet de bonen met schil en al op met een lekker glas rode wijn. Het is namelijk in Murcia heel normaal deze rauwe bonen bij de maaltijd te eten.

-

63 Habas salteadas con jamón

Gesauteerde tuinbonen met ham



De tapa van gesauteerde tuinbonen met ham is een klassieker in vele bars. Het behoort tot het recept van grootmoeder, zeer compleet, met weinig ingrediënten en zeer snel te maken. Zijn eenvoud is waarschijnlijk zijn pracht. Hoewel het tuinbonenseizoen in het voorjaar valt, kunnen we gelukkig gedurende vele maanden van het jaar elke tapa van gesauteerede tuinbonen met ham eten. Tuinbonen bevatten veel calorieën en eiwitten en bevatten vitamine A, B2, C en E, evenals mineralen als kalium, fosfor, natrium, calcium, ijzer, magnesium en zink. De consumptie van tuinbonen als voedsel is nuttig voor het verwijderen van vet uit de slagaders, waardoor het cholesterolgehalte daalt.

-

64 Habas fritas

Gefrituurde en gezouten tuinbonen



Habas fritas
Met dank aan Tamorlan (cc by-sa 3.0)
https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=9521699

De gefrituurde en gezouten tuinbonen worden net zoals de geroosterde kikkererwten als aperitief geserveerd. Er is geen betere manier om een dagelijks biertje te begeleiden met een tapa of een schaaltje met noten, waaronder zich dan ook de gefrituurde en gezouten tuinbonen bevinden. Het houdt de botten sterk en helpt, dankzij het calcium dat het bevat, de tanden gezond te houden. Het verhoogt ook het zuurstofgehalte in het bloed dankzij het gehalte aan vitamine B1 en ijzer. Voorts verbetert het de gezondheid van de hersenen door vitamine B en thiamine.

-

65 Hígado de cerdo

Varkenslever



Een zeer typische tapa in de bars van Blanca is de varkenslever met uien, het is heerlijk! Degenen die het niet lusten, moedig ik aan het te proberen, want het behoort tot het recept van de grootmoeders en dat betekent smaak, kwaliteit en gezondheid. U kunt een beetje citroensap toevoegen om het een speciale smaak te geven. Lever is een zeer compleet voedsel om aan kinderen en ouderen te geven, omdat het veel vitaminen bevat. Het helpt kinderen te groeien, voorkomt bloedarmoede en maakt ouderen sterker. Omdat het rijk is aan ijzer, wordt het sterk aanbevolen voor mensen die intensief sporten. Bovendien wordt de consumptie ervan sterk aanbevolen voor zwangere vrouwen vanwege het gehalte aan vitamine B12.

-

66 Huevas

Gedroogde en gezouten kuit



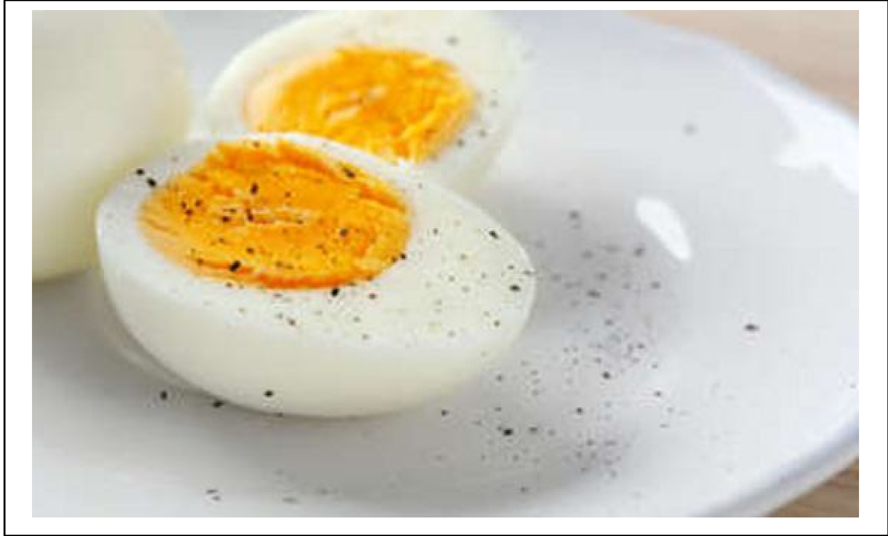
Hueva seca
Met dank aan Tamorlan (cc by 3.0)
https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=7246517

We kennen allemaal het zouten, het proces om voedsel te conserveren zodat het langer beschikbaar is voor consumptie, waarbij het effect is dat het voedsel gedeeltelijk uitdroogt. Het zouten maakt deel uit van de gastronomische cultuur van de regio Murcia. In de Bronstijd bestonden ze al en er zijn duizend manieren om de overgebleven vis specialiteiten te proeven: kuit en tonijnlende met gebakken amandelen.

-

67 Huevo duro

Hard gekookt ei



Men kijkt er misschien vreemd van op, maar ook een hard gekookt ei wordt als tapa gegeven in de bars van Blanca. Het wordt opgediend met extra virgen olijfolie, zwarte peper en eventueel ook nog verschillende droppels van citroen. Vaak is het hard gekookte ei het uitgangspunt voor de bereiding van andere tapas, zoals asperges, ham, bacon, worstjes, bloedworst, brood en zalm om maar enkelen te noemen. Gekookt eigeel bevat een grote bron van vitamine A, E en D, foliumzuur, B12, B6, B2, B1. Het bevat ook natuurlijke vitamine D en het eiwit is vrij van vet, waardoor het een ideaal voedingsmiddel is voor een dieet.

-

68 Jamón Ibérico

Spaanse Iberische ham



Jamón Ibérico
Met dank aan Evalesias (cc by-sa 4.0)
https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=10973643

De Iberische ham staat bekend als een Spaanse "gourmet" tapa. De belangrijkste kenmerken die de kwaliteit van Iberische hammen onderscheiden, zijn de zuiverheid van het ras van de dieren, de extensieve houderij van Iberische varkens met vrije uitloop in beboste weiden waar zij zich vrij kunnen bewegen. Voorts ook het dieet van de varkens tijdens de opfokperiode en ten slotte de rijping van de ham, die gewoonlijk tussen 24 en 48 maanden duurt, waarbij de rijpingstijd langer is naarmate het stuk groter is en het varken meer eikels of noten heeft gegeten.

-

69 Jamón Serrano

Spaanse Serrano ham



Spaanse serrano ham
Met dank aan Nostrix (cc by 3.0)
https://an.wikipedia.org/wiki/Imachen:Jam%C3%B3n_serrano_(by_Awersowy).jpg

De echte Spaans gesneden ham (Jamon serrano) is een duur culinair gerecht dat met de vingers of op brood gegeten wordt. Men ziet deze grote ham in elke bar van Blanca. De duurdere versie Jamon ibérico komt meer in restaurants voor, maar vindt men soms ook in een enkele bar van Blanca. De Serrano ham wordt alleen opgediend met brood, maar in andere gevallen ook met kaas erbij.

-

70 Jamón y queso

Ham en kaas



Jamón y queso
Met dank aan Tamorlan (cc by-sa 3.0)
https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=9615696

Gemaakt van geitenmelk, hebben de Spaanse kazen een smaak met veel persoonlijkheid en dit wordt bevestigd door hun etiket met oorsprongsbenaming. Onder het genot van een goed glas rode wijn of gezouten amandelen komen deze kazen het best tot hun uiting. In heel veel gevallen gaat deze tapa samen met een heerlijke Serrano ham en stokbrood.

-

71 Langosta a la plancha

Gegrilde langoustine



Langosta a la plancha
Met dank aan Hotel Poniente
https://www.hotelponientegranada.es

Ook in Blanca of de regio Murcia vindt men vaak gegrilde langoustines, doormidden gesneden en gegrild tot het vlees schuchter uit de schaal komt. De meest gebruikte garnituren bij deze smakelijke lekkernij zijn mayonaisesaus, vinaigrettes of enkele druppels citroensap. Dit is een zeevrucht die veel lijkt op de cigala, maar er zijn enkele verschillen waar te nemen. De kleur van de langoustine is veel minder roodachtig dan die van de kreeft. In tegenstelling tot de kreeft is de langoustine groter en dikker.

-

72 Langostino cocido

Gekookte garnalen uit Mar Menor



Kleiner dan de rest van hun soort, maar met een intensere kleur en smaak is de Mar Menor garnaal een zeer gewaardeerd schaaldier op het hele schiereiland. Dit schaaldier houdt van goed weer, rustige nachten en een zanderige bodem. Het is net zo sybaritisch als degenen die het eten. Als voorgerecht of in meer uitgebreide gerechten zijn ze het juweel van de Mar Menor. Ze ontbreken dan oook niet als tapa in de meeste bars van Blanca. Ze worden vaak opgediend met stukjes citroen om het geheel te aromatiseren.

-
73 Lengua en salsa

Kalfstong in saus



Lengua en salsa
Met dank aan La cocina de Rosi
http://lacocinitaderosi.blogspot.com/2011/03/lengua-en-salsa.html 18.10.2020

Lengua en salsa is een andere belangrijke tapa in Blanca, waarbij het vlees langzaam gesudderd wordt. Kalfsvlees, en in het bijzonder de tong, bevat mineralen zoals ijzer, zink en fosfor, alsmede vitaminen van de B-groep. Tot deze laatste behoort B12, dat alleen voorkomt in voedingsmiddelen van dierlijke oorsprong en essentieel is voor het metabolisme van eiwitten, de vorming van rode bloedcellen in het bloed en het onderhoud van het centrale zenuwstelsel.

-

74 Longaniza roja

Rode worstjes



Longanizas rojas
Met dank aan:
https://www.embutidoslamurcianica.com/productos/embutidos-frescos-murcia/

De tapa van Longaniza roja heeft te maken met een soort Spaanse worst die voornamelijk verschilt van chorizo. Longaniza is een dunnere worst, die op smaak wordt gebracht door paprika, zwarte peper, oregano en eventueel nootmuskaat. Meestal wordt mager varkensvlees gebruikt, en het verkregen product kan ofwel worden gedroogd om koud te worden gegeten, ofwel worden gegrild of gebakken en als een warm gerecht tot zich worden genomen. Vaak ziet men deze worstjes in de slagerij hangend in lange, dunne stroken aan het plafond.

-

75 Magra con tomate

Varkensvlees met tomaat



Magra con tomate
Met dank aan Tamorlan (cc by 3.0)
https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=15013202

Varkensvlees met tomaat is een goedkope tapa, dat een goede optie is voor de koude seizoenen van het jaar, omdat het zeer warm wordt opgediend. In de hele regio Murcia zijn tal van culinaire formules te vinden waarbij pens van verschillende dieren wordt gebruikt: rund-, lams- en varkensvlees. Deze streek weerspiegelt echter de invloed van de Arabische keuken die het zuidoosten van het Iberisch schiereiland in het verleden zo kenmerkte, waarbij lamsvlees het vlees bij uitstek van dit volk was, daarna vervangen door varkensvlees.

-

76 Marinera (Anchoa)

Ansjovis op knapperig broodstokje met aardappelsalade



Las marineras: Zeer gebruikelijk als tapas in bars als aperitief. Zij bestaan uit aardappelsalade geserveerd op een langwerpig knapperig broodstokje met een ansjovis. Ze worden meestal gegeten als aperitief in bars en er zijn verschillende variaties:

- Bicicleta -> knapperig broodstokje en alleen aardappelsalade.
- Marinera -> bicicleta met een ansjovis (anchoa).
- Marinero -> bicicleta met een ansjovis in azijn (boquerón).
- Matrimonio -> bicicleta met ansjovis en boquerón, maar ook de combinatie zonder aardappelensalade en hard broodstokje) wordt matrimonio genoemd.

-

77 Marinero (boquerón)

Ansjovis in azijn op knapperig broodstokje met aardappelsalade



Las marineras: Zeer gebruikelijk als tapas in bars als aperitief. Zij bestaan uit aardappelsalade geserveerd op een langwerpig knapperig broodstokje met een ansjovis. Ze worden meestal gegeten als aperitief in bars en er zijn verschillende variaties:
- Bicicleta -> knapperig broodstokje en alleen aardappelsalade.
- Marinera -> bicicleta met een ansjovis (anchoa).
- Marinero -> bicicleta met een ansjovis in azijn (boquerón).
- Matrimonio -> bicicleta met ansjovis en boquerón, maar ook de combinatie zonder aardappelensalade en hard brookstokje) wordt matrimonio genoemd.

-
78 Matrimonio

Anchoa en boqueron samen



Matrimonio (Bicicleta met Marinera en Marinero)
Met dank aan Mariano Cano Talavera

Las marineras: Zeer gebruikelijk als tapas in bars als aperitief. Zij bestaan uit aardappelsalade geserveerd op een langwerpig knapperig broodstokje met een ansjovis. Ze worden meestal gegeten als aperitief in bars en er zijn verschillende variaties:
- Bicicleta -> knapperig broodstokje en alleen aardappelsalade.
- Marinera -> bicicleta met een ansjovis (anchoa).
- Marinero -> bicicleta met een ansjovis in azijn (boquerón).
- Matrimonio -> bicicleta met ansjovis en boquerón, maar ook de combinatie zonder aardappelensalade en hard brookstokje) wordt matrimonio genoemd.

-

79 Mejiones al vapor

Gestoomde mosselen



Mejiones al vapor
Met dank aan Tamorlan (cc by 3.0)
https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=7245417

Deze gestoomde mosselen worden als tapa geserveerd met zwarte peper en citroen. Andere klanten geven de voorkeur aan mosselen met knoflook stukjes. De consumptie ervan wordt vooral aanbevolen in geval van bloedarmoede. Mosselen bevatten omega-3 vetzuren en leveren ook mineralen zoals jodium, calcium, fosfor en kalium. Mensen met hypertensie of hypercholesterolemie moeten hun consumptie echter matigen, want deze zeevruchten zijn zeer rijk aan natrium en cholesterol.

-

80 Mejiones en escabeche

Gemarineerde mosselen



Mejiones
Met dank aan Tamorlan (cc by-sa 3.0)
https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=7283885

Gemarineerde mosselen behoren tot de populairste hapjes als tapa. En dat is niet verwonderlijk, want naast hun intense smaak hebben ze tal van eigenschappen. Escabeche is een voorouderlijke vorm van conservering op basis van azijn, olie en zout, waaraan onder meer aromatische kruiden, peper, paprika en knoflook kunnen worden toegevoegd. Gemarineerde mosselen zijn rijk aan vitaminen, vooral B12. Ook een lange lijst van voedingsstoffen zoals ijzer, jodium, kalium, zink, magnesium of calcium; vitamine B, C, D, E en K.

-

81 Michirones

Tuinbonen in een pittige saus



Michirones
Met dank aan Tamorlan (cc by 3.0)
https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=15013283

Michirones zijn gedroogde tuinbonen gekookt met paprika, spek, beenham, chorizo en een vleugje kruiden. Het wordt gloeiend heet geserveerd in een aardewerken schaal. In de winter, vergezeld van een glas wijn, zijn ze heerlijk tegen de kou. Murciaanse tuinbonen met specerijen de michirones zijn een typisch gerecht uit de Murciaanse gastronomie dat als tapa in vele bars het hele jaar door wordt geconsumeerd.

-

82 Mojama

Gedroogde en gezouten tonijnlende



Mojama
Met dank aan https://www.directoalpaladar.com

We kennen allemaal het zouten, het proces om voedsel te conserveren zodat het langer beschikbaar is voor consumptie, waarbij het effect is dat het voedsel gedeeltelijk uitdroogt. Het zouten maakt deel uit van de gastronomische cultuur van de regio Murcia. In de Bronstijd bestonden ze al en er zijn duizend manieren om de overgebleven vis specialiteiten te proeven: kuit en tonijnlende met gebakken amandelen.

-

83 Mojama y hueva

Gedroogde en gezouten tonijnlende en kuit



Foto 1 Mojama y Hueva
Met dank aan https://www.tripadvisor.com

We kennen allemaal het zouten, het proces om voedsel te conserveren zodat het langer beschikbaar is voor consumptie, waarbij het effect is dat het voedsel gedeeltelijk uitdroogt. Het zouten maakt deel uit van de gastronomische cultuur van de regio Murcia. In de Bronstijd bestonden ze al en er zijn duizend manieren om de overgebleven vis specialiteiten te proeven: kuit en tonijnlende met gebakken amandelen. In veel gevallen gaan deze twee specialiteiten samen als een tapa.

-

84 Montaditos con sobresada y queso fresco

Broodje met sobresada en verse kaas



Montaditos con sobresada y queso fresco
Met dank aan Jesús Egea Molina

De montadito, of kortweg montado (opbrengen), is een soort sandwich gemaakt met een sneedje brood dat meestal montadito wordt genoemd. Ze zijn zeer wijdverbreid in Spanje, vooral in Andalusië, waar ze een lange traditie hebben sinds de 15e-16e eeuw. De combinatie van sobrasada en verse kaas is een klein eerbetoon aan onze streek Murcia. Deze tapa van montaditos met sobresada en verse kaas is er een van.

-

85 Montadito de lomo

Broodje met varkenshaas



Montadito de lomo
Met dank aan Tamorlan (cc by 3.0)
https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=15015147

De tapa de monteditos de lomo wordt bereid op de bakplaat of in een koekenpan met een drupje olie. Montaditos zijn kleine broodjes die zeer populair zijn in de gastronomie van Blanca en die met bijna alle soorten voedsel kunnen worden gevuld. De meest klassieke versie is die van alleen varkenshaas, rijkelijk voorzien van citroensap. En zodat dit ingrediënt niet zo alleen staat, voegt men daar ook eventueel kaas en groene pepers (pimientos de padrón) aan toe.

-

86 Montedito de salchicha

Broodje met worst



Een andere traditionele tapa in Blanca is die van montedito de salchicha. Deze wordt vooral tijdens de zomerfeesten opgediend, waarbij nooit het citroensap van een verse citroen vergeten wordt. Meestal wordt dat geserveerd met een biertje. Weer anderen geven de voorkeur aan een montadita de longaniza of montadito de lomo. Het zijn tapa’s die snel gemaakt worden op de bakplaat met wat extra virgen olijfolie en meestal ontbreken daar dan ook niet de olijven met pit bij en dat verdient een verduidelijking. Terwijl de vleestapas klaargemaakt worden op de bakplaat vangt men ondertussen aan met de consumptie van olijven of eventueel ook gefrituurde amandelen.

-

87 Morcilla de verano

Zomer Morcilla of aubergine



Deze bereiding van deze tapa in Blanca staat bekend als “morcilla de verano” (zomerse bloedworst) en wordt, hoewel de naam anders doet vermoeden, voornamelijk bereid met producten uit de moestuin. Er zit niets van dierlijke oorsprong in de ingrediënten, vandaar dat het onlangs ook de bijnaam van plantaardige bloedworst heeft gekregen. De tapa is een mengsel van aubergine, gebakken ui, pijnboompitten en oregano, en de reden voor de naam is dat het aroma en de smaak sterk doen denken aan de worst waarnaar het verwijst.

-



Met dank aan: http://www.puestoma2tazas.com/morcilla-de-vera

-

88 Morcilla alargado

Lange gedroogde bloedworst



Morcilla en “butifarra negra” hebben met bloedworst te doen, want ook in Spanje houden ze van bloedworst. Morcilla betekent eigenlijk niet meer dan worst, maar er wordt altijd bloedworst mee bedoeld. Butifarra negra betekent zwarte worst, maar dan op zijn Catalaans. De lange gedroogde bloedworst uit Blanca bevat meestal ui. Het betreft hier de traditionele Spaanse Morcilla bloedworst van uitermate goede kwaliteit. Deze tapa wordt een intense smaakbeleving door de selectie van alleen de allerbeste traditionele ingrediënten.

-



Lange gedroogde Morcilla
Met dank aan:
https://www.facebook.com/carnicerialapepa

-

89 Morcilla redonda

Kleine ronde gedroogde bloedworstjes



Morcilla en “butifarra negra” hebben met bloedworst te doen, want ook in Spanje houden ze van bloedworst. Morcilla betekent eigenlijk niet meer dan worst, maar er wordt altijd bloedworst mee bedoeld. Butifarra negra betekent zwarte worst, maar dan op zijn Catalaans. De kleine ronde gedroogde bloedworstjes uit Blanca bevatten meestal ui. Het betreft hier de traditionele Spaanse Morcilla bloedworst van uitermate goede kwaliteit. Deze tapa wordt een intense smaakbeleving door de selectie van alleen de allerbeste traditionele ingrediënten.

-



Morcillas redondas in het centrum
Met dank aan:
https://www.facebook.com/carnicerialapepa

-

90 Morcón

Bloedworst in bolvorm



De morcon, die traditioneel in Blanca wordt gemaakt, maar ook met mager varkensvlees, heeft als kenmerk dat hij lichter van kleur is dan zijn tegenhangers. Deze bijzondere kleur en smaak is vooral te danken aan de samenstelling van de gebruikte kruiden. Bovendien wordt deze, in tegenstelling tot de andere morcones, gemaakt met eerder gekookt vlees. Daardoor is de rijpingstijd van deze worst korter dan die van andere soorten morcón.

-

91 Navajas al natural

Natuurlijke scheermessen



Natuurijke scheermessen zijn een typische tapa in Blanca. Ze worden in kleine porties opgediend met een flinke hoeveelheid citroensap uit verse citroenen, die in grote aantallen in Blanca aanwezig zijn. Scheermessen zijn een zeer gewaardeerd weekdier, ten eerste vanwege hun rijke smaak en ten tweede omdat ze een groot aantal voedingsstoffen bevatten die goed zijn voor de gezondheid. Het valt vooral op door zijn hoge Omega 3-gehalte, een meervoudig onverzadigd vetzuur dat niet door het lichaam wordt aangemaakt en noodzakelijk is voor de goede werking van het hart- en vaatstelsel en de cognitieve functie.

-

92 Olivas rellenas con anchova

Olijven gevuld met ansjovis



De tapa van olijven met ansjovis is te vinden in elke bar in Blanca. Ze zijn dan ook een van de beste begeleiders van salades, slaatjes en zelfs pizza's. Ondanks alle verschillende soorten die er bestaan, kunnen we zonder twijfel zeggen dat één van de meest populaire soorten olijven en één van de gemakkelijkst te vinden in alle bars van Blanca, olijven gevuld met ansjovis zijn. Olijven zijn de vrucht van de olijfboom en daarom zijn het voedingsmiddelen die als hart- en vaatziekten kunnen worden beschouwd. Deze olijven met ansjovis zijn echter een eindproduct met een hoog zoutgehalte, dat in tegenstelling tot een gewone olijf niet raadzaam is om in grote hoeveelheden of dagelijks te consumeren.

-

93 Olivas con hueso

Olijven met pitten



Groene, zwarte, met pit, zonder pit, gevuld, zonder vulling, gekruid, ongekruid, groot, klein, olijven zijn een van de schatten van het mediterrane dieet. Het is niet verwonderlijk dat ze de populairste snack zijn die op elk moment en in elke bar of restaurant in Spanje wordt aangeboden. In Blanca's bars zien we groene olijven met pit. Olijven bieden ons meerdere gezondheidsvoordelen. In feite zijn ze een essentieel onderdeel van het heerlijke mediterrane dieet. Ze zijn zeer voedzaam en bevatten fosfor, ijzer, magnesium, kalium, natrium en jodium. Naast deze mineralen zijn ze antioxidant door hun vitamine A, B en E gehalte.

-

94 Oreja de cerdo a la plancha

Gegrilde varkensoor



Oreja de cerdo a la planca
Met dank aan Bar Loba, Blanca (Murcia)

Het is waar dat je alles van varkensvlees kunt gebruiken (zelfs de poten van het varken!), zo ook de wangen (die steeds populairder worden), de snuit, het oor, de hersenen, de pens of de trotters zijn stukken die, mits goed bereid, voortreffelijk in smaak zijn en deel uitmaken van zowel traditionele als meer innovatieve gerechten.De tapa van gegrild varkensoor is traditioneel die in veel regio's in bars wordt geserveerd. Het oor wordt voorgekookt zodat het mals is, gemarineerd met paprika en gegrild zodat de gelatineuze en malse textuur bruin wordt en er zones ontstaan met een zeer interessant knapperig contrast.

-

95 Pan con vino y azucar

Brood met wijn en suiker



Pan con vino y azucar
Met dank aan Francisco Álvarez Gabarrón

Een tapa van vele jaren geleden werd waarschijnlijk heel weinig gebruikt in de bars van Blanca, maar was er wel want de bareigenaars hadden ook kinderen. Het betreft dat handige hapje waar zoveel moeders hun toevlucht toe namen om de onzekerheid van die middagen van de jaren 60 met gemiddeld succes door te komen. Het bestond uit een sneetje brood, het soort met een compacte, bruine kruimel, besprenkeld met een flinke scheut rode wijn en bestrooid met suiker dat het lichaam meer verwarmde dan vulde. Daarna raakte deze gewoonte in onbruik om vandaag de dag weer terug te komen met variaties in dit recept dat nu meer gebruikt wordt als dessert.

-

96 Pan con tomate

Brood met tomaat



Pan con tomate is brood van de gril met daaroverheen gewreven knoflook, tomaat en dan extra virgen olijfolie en wat zout. Deze combinatie kwam in Blanca vroeger niet voor en is meer van de laatste jaren. Het wordt als ontbijt genomen, maar vroeger en nog steeds neemt men geroasterd sneedjes stokbrood met daaroverheen gewreven extra virgen olijfolie en wat zout.

-

97 Panchitos con piel

Gepelde pinda's met schil



Pinda's zijn al een heel oude tapa in Blanca, evenals de panchitos met schil en panchitos zonder schil. Ze worden opgediend naast een glas wijn, bier of vermout. Ondertussen heeft vermout in Spanje terrein gewonnen om één van de favoriete aperitiefdranken te worden. Pina's zijn gunstig voor het hart, omdat ze rijk zijn aan koper, vitamine B3 en magnesium. De vitamine B1 zorgt voor een positief effect op onder andere zenuw- en spierstelsel. Daarnaast vormen pinda's een goede bron van antioxidanten. Kortom: pinda's zitten vol stoffen die de gezondheid bevorderen.

-

98 Parajote

Gefrituurd deeg gearomatiseerd met citroenblad



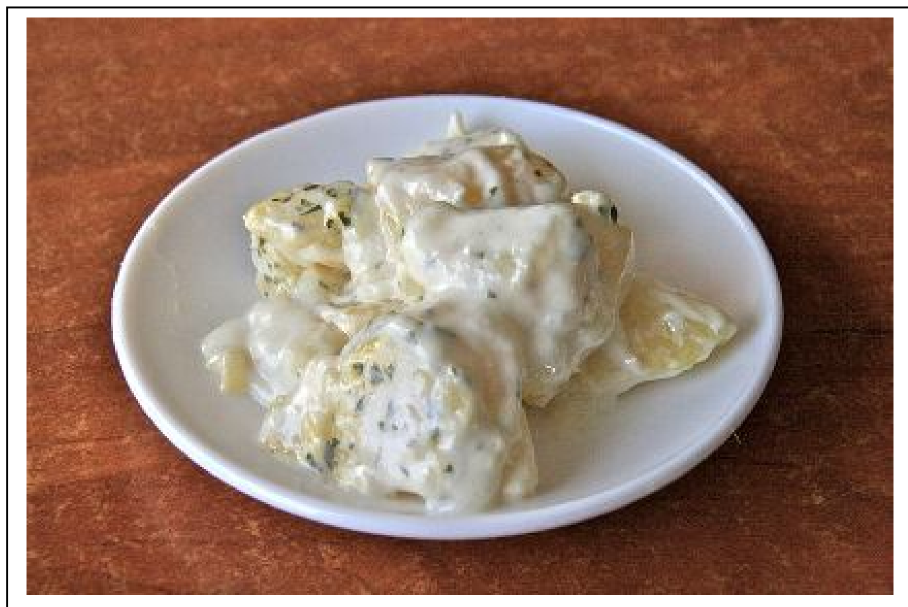
Foto 2 Parajote
Met dank aan Tamorlan
https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=15014944

De Murciaanse paparajote is een typische tapa uit de tuin van Blanca, waarbij citroenbladeren gebruikt worden. Dezen zijn bedekt met deeg dat gemaakt wordt met meel, melk en eieren. Het geheel wordt dan gefrituurd en bestrooid met suiker en kaneel. De paparajotes werden door de Arabieren in Murcia geïntroduceerd. Om ze op te eten, trekt men de massa van het citroenblad af, die het moeiteloos verlaat. Uiteraard niet het citroenblad opeten dat essentieel is om het geheel te aromatiseren.

-

99 Patatas alioli

Aardappelen met knoflookmayonaise

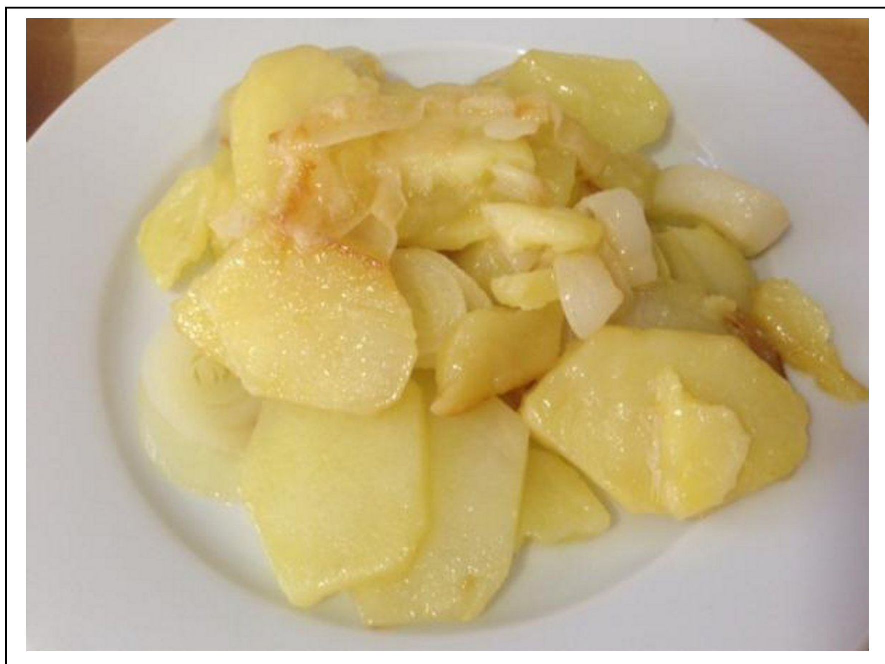


Als u naar een willekeurige bar in Spanje gaat, zult u zeker deze gemakkelijke, lekkere en goedkope tapa aantreffen, en dan heb ik het over de beroemde patatas alioli. Het is een klassieke tapa die nog vaak gratis in veel bars wordt geserveerd bij het bestellen van alleen een biertje of wijntje. Als men een fan is van aioli saus, dan zijn deze aardappelen de perfecte begeleiding. Één van de grote voordelen van deze tapa is dat het eetlustopwekkend is. De belangrijkste voedingseigenschappen van aioli zijn het vitaminegehalte, want deze saus bevat, dankzij het hoofdingrediënt, knoflook, grote hoeveelheden vitamine K, een vitamine die een belangrijke rol speelt in het bloedstollingsproces, en ook zeer belangrijk is voor een goede leverfunctie.

-

100 Patatas a lo pobre

Armzalige aardappelen



De tapa van patatas a lo pobre is een smakeijk aardappelgerecht dat typisch is voor de keuken van Blanca, in het zuidoosten van Spanje. Vroeger hadden ze niet eens de basisingrediënten daarvoor: aardappel, ui, paprika en knoflook. Dat alles gebakken in olijfolie. De naam stamt uit de naoorlogse jaren toen er niets in de keuken of voorraadkast was en de aardappelen alleen met uien, knoflook en pepers werden bereid en men zei dat er om te eten "patatas a lo pobre" waren, d.w.z. het bijgerecht werd het hoofdgerecht of het enige gerecht waarmee het hele gezin werd gevoed.

-

101 Patatas asadas a la llanda

Aardappelen geroosterd op een bakplaat



Het was vroeger de gewoonte dat de bareigenaars in Blanca hun geschilde halve aardappelen aan de plaatselijke bakker afgaven. Deze legde op zijn beurt deze aardappelen op een bakplaat in de oven en als de aardappelen eenmaal geroosterd waren had de bareigenaar de tapa van patatas asadas a la llanda tot zijn beschikking. Daarna werden de geroosterde halve aardappelen met wat zwarte peper in zijn bar opgediend onder het genot van een flink glas rode wijn. Dankzij deze bereidingswijze waren de aardappelen heerlijk krokant. De tijden zijn veranderd, maar de bars in Blanca hebben nog steeds deze heerlijke geroosterde aardappelen.

-

102 Patatas a la brava

Gebakken blokjes aardappelen met scherpe tomatensaus



Gebakken blokjes aardappelen met scherpe tomatensaus
Met dank aan Tamorlan (cc by-sa 3.0)
https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=20074616

De originele patatas bravas zijn gebakken blokjes aardappelen van ongeveer 2 centimeter die warm geserveerd worden met daaroverheen een scherpe tomatensaus. Niet al te heet, want de Spanjaarden houden niet van te hete gerechten. Patatas bravas kwamen vroeger in Blanca niet voor, want daar was alleen een variant daarvan heel populair, de Patatas con alioli: grotere stukken gesneden aardappels, maar dan met een pittige knoflooksaus.

-

103 Patatas fritas chips

Aardappel chips



De tapa van patatas fritas in chips vorm is meer van de laatste 40 jaren. Het is een vlugge tapa die eventueel op vraag opgediend wordt met zwarte peper en citroensap. De patatas fritas chips bevatten voedingsstoffen die belangrijk zijn voor de gezondheid. Helaas is de aanwezigheid van schadelijke micronutriënten belangrijk hoger. Daarom is het raadzaam de consumptie van dit soort voedsel te beperken.

-

104 Perdices

Patrijzen van sla



Patrijzen? De waarheid is dat het meest ingewikkelde van dit Murciaanse recept is wel de reden om zijn naam goed te kunnen begrijpen, want de bereiding zelf kan niet eenvoudiger zijn. In Murcia schijnen ze graag vleesachtige namen aan groente-gerechten te geven. Wat het ook zijn mag, deze tapa van perdices moeten worden gemaakt met de sla varieteit “romana”. Deze tapa van perdices wordt gekruid met gemalen zwarte peper, extra vierge olijfolie, zout en azijn. Inplaats van azijn nemen de mensen in Blanca liever het sap van een citroen.

-

105 Picantosa

Pikante kabeljauw



Dit is één van de pikante tapa's in het Ricote dal. In het dorp Abarán noemt men het rin-ran, maar in Blanca, dat slechts 5 km verwijderd is, noemt men het Picantosa. De basis van dit gerecht zijn gedroogde kabeljauw en ñoras, die perfect combineren om een zeer smakelijk en voedzaam aperitief te geven. In Blanca voegt men ook wat Chilipeper of Cayena toe om een iets wat hete smaak te verkrijgen.

-

106 Pimientos rellenos

Gevulde zoete paprika’s



De veelzijdige Piquillo paprika gevuld met tonijn is een gastronomisch juweeltje, want het is een gezonde, evenwichtige en heerlijke tapa. Dit gerecht brengt alle antioxidanten van de rode paprika in uw dieet. Tonijn is een vette vis en levert als zodanig ongeveer 12% vet, maar is rijk aan omega 3-vetzuren; deze vis heeft ook een hoge bijdrage aan eiwitten met een hoge biologische waarde, ongeveer 23 gram per 100 gram tonijn, en levert 200 kcal per 100 gram. Voorts zijn aanwezig vitaminen van de B-groep, vitamine A en D. en wat betreft mineralen betreft observeren we fosfor, magnesium, jodium en ijzer.

-

107 Pimientos de padrón

Gegrilde padrón pepers



Pimentos de padrón
Met dank aan Jessica Spengler (cc by 3.0)
https://es.wikipedia.org/wiki/Archivo:Pimientos_de_Padr%C3%B3n_-_5.jpg

Pimientos de padrón zijn kleine paprika-achtige pepers die in Blanca als tapa al jarenlang populair zijn. Ze worden in extra virgen olijfolie gegrild en met wat grof zout opgediend. Voor Spaanse begrippen heeft deze tapa een pittige smaak, want in Spanje wordt er weining scherp voedsel gegeten. Gegrilde padrón pepers worden ook bij het middageten genuttigd met de beste ham, of met de Spaanse omelet.

-

108 Pincho moruno

Vlees spiesje



Foto 3 Pincho moruno
Met dank aan Tamborlan (cc by 3..0)
https://es.m.wikipedia.org/wiki/Archivo:Pincho_moruno-Valladolid.jpg

Vroeger zag men ze niet, maar vandaag de dag is een pincho moruno oftewel vlees spiesje normaal in Blanca. Het pikante vlees van het varken of kip wordt vaak geserveerd op een sneetje brood of stokbrood met daaroverheen grof zeezout. De pincho moruno komt van oorsprong uit de Arabische landen en had met lamsvlees te maken.

-

109 Pisto de verduras

Murciaanse ratatouille



De oorsprong van dit gerecht of tapa gaat terug tot de islamitische aanwezigheid in het gebied van de Valle de Ricote en alle ingrediënten zijn de vrucht van de rijkdom van de Murciaanse moestuin. Gemaakt van gebakken ui, paprika en aubergine met tomaat, kan het op zichzelf worden gegeten of met eieren worden geklutst. Een geweldig gerecht. Het is zeer goed voor de spijsvertering. Het geeft ons ook veel vezels. Paprika's leveren ook een grote hoeveelheid vezels, antioxidanten, vitaminen, vooral vitamine C en mineralen. Het helpt ook het cholesterolgehalte in het bloed te verlagen.

-

110 Pulpo a la Gallega

Octopus op Galicische wijze



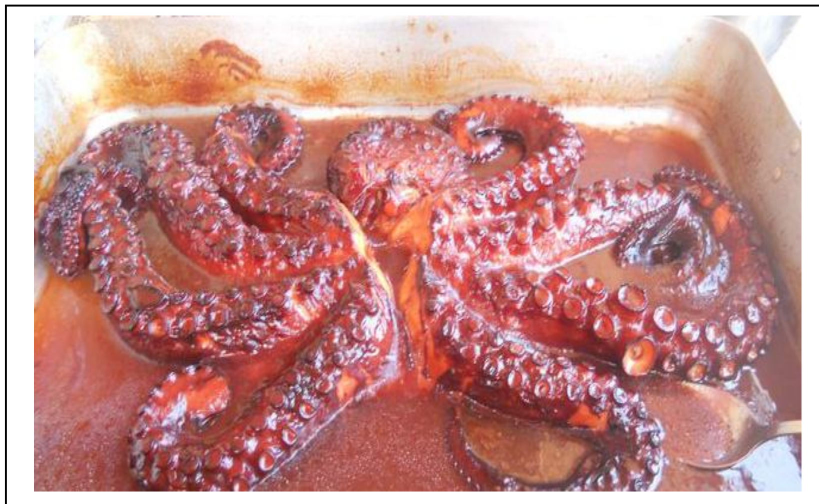
Pulpo a la Gallega
Met dank aan Tamorlan (cc by 3.0)
https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=16234240

Deze tapa wordt in Galicië vaak geserveerd op een houten bord. Dit is waarom het bekend staat als pulpo a la gallega. Het wordt gekookt en gehakt geserveerd, op smaak gebracht met zout en paprika en besprenkeld met extra virgen olijfolie.

-

111 Pulpo al horno

In de oven gebakken octopus met paprikapoeder



Pulpo al horno con pimentón
Met dank aan Eduardo Sánchez

Pulpo al horno, door de bakker in zijn oven gebakken, werd vroeger in Blanca veel opgediend in de diverse barren. Later kwam meer de gekookte inktvis in gebruik. De inktvis wordt geserveerd met extra virgen olijfolie, paprikapoeder en citroen. Anderen geven meer de voorkeur aan gekookte inktvis met alleen extra virgen olijfolie en citroen.

-

112 Pulpo cocido

Gekookte octopus



Toen de bareigenaars zelf hun octopus wilden bereiden kwam meer el pulpo cocido in gebruik. De pulpo wordt geserveerd met extra virgen olijfolie, paprikapoeder en zitroen. Anderen geven meer de voorkeur aan pulpo cocido met alleen extra virgen olijfolie en zitroen.

-

113 Queso fresco en aceite de oliva

Verse geitenkaas in olijfolie

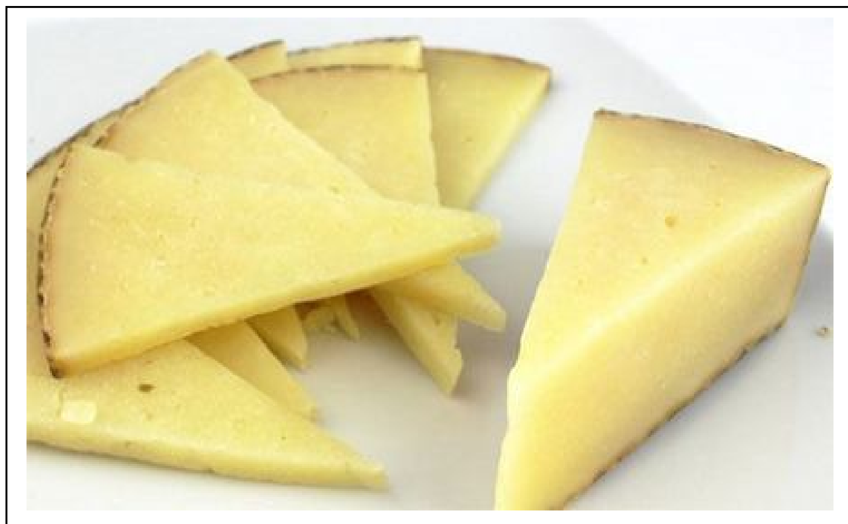


Een merkwaardig feit is dat deze vorm van conservering een zeer algemeen pastoraal voedsel was en ook kon worden gebruikt om de muleteers te begeleiden. Het was Christoffel Columbus zelf die het opnam onder de levensmiddelen die zijn bemanning meenam. Toen men merkte dat de kaas de karakteristieke nuances van olijfolie kreeg en nog meer dat door toevoeging van andere ingrediënten, zoals kruiden, knoflook of ui, een kaas met unieke smaken kon worden verkregen, begon men deze vaker te gebruiken. Daarom is de tapa van “queso fresco” in olijfolie een zeer traditionele tapa.

-

114 Queso manchego

Manchego kaas



In Spanje zijn er veel kaasvariëteiten en u krijgt meestal een lokale kaas aangeboden, maar enkele variëteiten zijn niet meer in de bars van Blanca weg te denken. Dat is bijvoorbeeld de Manchego kaas uit La Mancha. De inwoners van La Mancha zijn van oudsher herders en kaasmakers, zoals alle primitieve volkeren. Manchego kaas wordt genoemd in een aantal historische en literaire documenten, zoals Cervantes' Don Quichot die kaas duidelijk in verband brengt met La Mancha. Deze kaas wordt in de bars van Blanca veelal gegeten in combinatie met de Serrano ham.

-

115 Rabo de toro

Stierenstaart



Rabo de Toro
Met dank aan José Molina Ruiz

De stierenstaart wordt ook in Blanca als tapa bereid. Meestal tijdens de feestdagen in augustus, want dan wordt deze tapa traditioneel bereid met de staarten uit de stierengevechten. Dit is een zeer oud recept, aangezien Marcus Gavius Apicius, een Romeinse gastronoom (1e eeuw na Christus), in zijn "De re coquinaria" recepten schreef voor deze lekkernij. Later nam de kok Kitab al-Tabij in zijn verhandeling over koken in de 13e eeuw recepten met stierenstaart op.

-

116 Salchichas

Spaanse worstjes



Salchichas zijn Spaanse worstjes gemaakt van gehakte vleesdelen van het dier, zoals vet, slachtafval of bloed. Dit alles wordt vervolgens in een velletje of natuurdarm gestopt, die traditioneel de huid van de darm van het dier is. Wat een simpele manier om gelukkig te zijn... Een biertje en een broodje worst als tapa. Anderen voegen liever wat gegrilde uien toe aan het broodje.

-



Bocadillo de Salchichas
Met dank aan:
https://www.facebook.com/carnicerialapepa

-

117 Salpicón de marisco

Zeevruchten porties



Salpicón de marisco
Met dank aan Tamorlan (cc by 3.0)
https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=8248857

De “salpicón” tapa met zeevruchten is een heerlijk, vers gerecht met een ongelooflijke smaak van de zee. Deze zeevruchtensalade is heel gemakkelijk te bereiden en perfect voor zonnige zomerdagen. Deze tapa is niet erg oud, want in 1969 bestond hij nog niet in de bars van Blanca. Het woord "salpicón" echter wel, want salpicón was van oudsher een gerecht met verschillende soorten gehakt. Het zou een bescheiden gerecht zijn geweest dat typisch was voor Spaanse families aan het eind van de 18e eeuw.

-

118 Sangre frita encebollada

Gebakken bloed met uien



Sangre frita con cebolla y piñones
Met dank aan Fina González Parra (cc by 3.0)

De bars in Blanca verwerken gestremd bloed gebakken met tomaten en uien, waarbij men ook de dure pijnboompitten toevoegt. Waarschijnlijk heeft dit gerecht ook een symbolische waarde. Joden en moslims mochten geen bloed nuttigen. Degene die ten tijde van de Spaanse inquisitie bloed at, gaf hiermee te kennen dat hij een ware christen was. Het is een ouderwets gerecht dat elke bar naar eigen smaak bereidt, waarbij de afmetingen van elk van de gebruikte producten variëren.

-

119 Sardinas a la plancha

Gegrilde sardienen



Sardinas a la plancha
Met dank aan José Ruiz Almela

Sardienen worden in zijn geheel, tussen een rooster, of aan spiesen geregen en geroosterd. In Blanca worden de verse sardines met de kop eraan van de visboer gekocht voor de bereiding van de gegrilde sardienen. Natuurlijk ontbreekt hier nooit de citroen. Één van de bijzondere voedingskenmerken is het hoge gehalte aan omega-3-vetzuren, stoffen die het cholesterol- en triglyceridengehalte in het bloed verlagen. Het is ook een goede bron van vitamine B, A, D en E, evenals van mineralen zoals fosfor, magnesium, kalium, zink, ijzer en jodium.

-

120 Sobresada

Rauw gezouten worst



Deze behoorlijk gekruide specialiteit komt oorspronkelijk van de Balearen. De structuur lijkt op die van een paté en wordt op geroosterd brood als tapa opgediend in de winter. In de zomermaanden wordt het ook als tapa gebruikt en op gewoon brood gesmeerd. Dit product is ontstaan uit de noodzaak om voedsel gedurende lange tijd te bewaren, waarbij gebruik werd gemaakt van zouttechnieken voor het gehakt. Hoewel de eerste “sobresadas” met varkensvlees werden bereid, werd het gebruik van paprika al snel ingevoerd als onderscheidend teken voor de conservering van het voedsel en de karakteristieke rode kleur.

-

121 Tallos

Kappertjes stengels



Capparis spinosa (kappertje) is een in Azië inheemse struik met houtachtige takken en opzichtige witte bloemen, die meestal tot een meter hoog wordt. Tallos zijn de stengels die in april verzameld worden. Alcaparras zijn de ongeopende bloemen, in knop die in juli verzameld worden. Tenslotte hebben we de alcaparrones, de vruchten, die in augustus-september geoogst worden. De kleinste maten van alcaparras worden het meest gewaardeerd. Na de oogst worden deze drie producten ingemaakt in azijn en zout. Het zijn allen zeer populaire begeleiders van onze gerechten, in salades of als garnering. Hun sappige, zachte en zoetzure textuur zijn zeer aangenaam in de mond.

-

122Ternera en salsa

Kalfsvlees in saus



Ternera en salsa
Met dank aan Luna Mar (cc by 3.0)

Voor de liefhebbers van typisch Murciaanse tapas, de tapas van die bars die in de jaren tachtig zo talrijk waren in Blanca, was kalfsvlees in saus er een van. Voor wie op zoek was naar authenticiteit en lokale essentie kwam vaak de vraag op van hoe maakte men een kalfsvlees in Murciaanse saus zoals die toen in de bar werd bereid. Echt typisch was het feit dat het werd geserveerd in een typische aardewerken braadpan. En wat betreft de kwaliteit, kalfsvlees was mals en sappig, met een lichte saus en heel goed van smaak.

-

123Tigres

Gefrituurde mossels



Foto 4 Tigres (mejiones rebozados)
Met dank aan Tamorlan (cc by 3.0)
https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=15649058

Wat un het Spaanse woord tigres met tijgers heeft uit te staan wordt niet duidelijk uit de beschrijving van deze tapa. Het zijn gepaneerde mosselen met bechamelsaus die dan gefrituurd worden. De mosselschelpen geven ons de maat van de vulling aan, zodat het een kwestie is van vullen met bechamelsaus, paneermeel en dan frituren in een flinke portie van extra virgen olijfolie. Dit is ook geen oud recept, want in 1969 kwam ik het niet in de bars tegen.

-

124 Tordos fritos

Gebakken lijsters



In het jachtseizoen zagen we vaak lijsters verschijnen in Blanca. Tegenwoordig heeft de Europese Unie deze slechte gastronomische optie verbannen, maar zo'n 40 jaar geleden zagen we gebakken lijsters in de bars verschijnen. Het vlees van deze vogels was een delicatesse, omdat ze zonder voer werden grootgebracht en 100% natuurlijk waren. Geplukt en gebakken in zeer hete olie, werden ze gegeten in aardewerken schaaltjes.

-
125 Torraos

Geroosterde kikkererwten



Torraos
Met dank aan:
https://raicesmurcianas.com/

Men hoeft echter niet ver te zoeken om snacks van hoge kwaliteit te vinden. Sommige zijn ons hele leven al bij ons. Dit is het geval met de torraos, die nauw verwant zijn aan het werk van muilezeldrijvers en karrenbestuurders en ezeldrijvers die in vroegere eeuwen over de wegen trokken. Torraos, zijn in feite "garbanzos torrados", oftewel in gips geroosterde kikkererwten. Ze worden meestal geserveerd als aperitief bij vele festiviteiten en bedevaarten. De naam torrao verwijst al in de 16e eeuw naar geroosterde kikkererwten.

-

126Tortilla de cebolla

Spaanse omelet met uien



Een uienomelet heeft alleen ui. We vinden omeletten met gekarameliseerde ui, omeletten met ui en tonijn, maar een klassieker die helemaal niet dikmakend is, is de uienomelet alleen. Deze tapa is een genot, bovendien is het, behalve heerlijk, een perfecte omelet voor een gezond dieet omdat er alleen ui en ei in zit en heel weinig olie. Niet zoals de aardappelomelet, die ook lekker is, maar uiteindelijk veel calorieën bevat.

-

127 Tortilla de patatas

Spaanse omelet met aardappelen



Spaanse omelet met aardappelen en brood
Met dank aan Tamerlon (cc by-sa 3.0)

De Tortilla de patatas of tortilla Española is een dikke omelet met aardappelen. Dit kan gemengd worden met ui, paprika en zelfs Spaanse chorizo worst. De tortilla de patatas wordt meestal aangeboden met enkele stukken gesneden brood. In veel gevallen neemt men dan ook nog een goed glas rode wijn daarbij.

-

128 Zarangollo

Gebakken groentemengsel en eieren



Zarangollo
Met dank aan Tamorlan (cc by 3.0)
https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=15013067

De Murciaanse “Zarangollo” is ideaal als tapa of als garnering, als een enkel gerecht voor het avondeten, om een snack te maken en in barquetes of toast te zetten. De waarheid is dat we in Blanca zeer goede groenten en fruit hebben, en we profiteren ervan in onze traditionele tapas en gerechten, want “zarangollo” bestaat uit een mengsel van uien, courgettes, aardappelen, eieren, olijfolie en zout.

Boeken geschreven door Govert Westerveld

Het merendeel van mijn boeken, geschreven in het Engels, Duits, Spaans, Frans, Arabisch en Nederlands bevinden zich in de Koninklijke Bibliotheek te Den Haag

Nº	Year	Title	ISBN
01	1990 2014	Las Damas: ciencia sobre un tablero I Las Damas: ciencia sobre un tablero I. 132 pages. Lulu Editors.	84-7665-69 Softcover
02	1992 2014	Damas españolas: 100 golpes de apertura coronando dama. 116 pages. Lulu Editors. Damas españolas: 100 golpes de apertura coronando dama. 116 pages. Lulu Editors.	84-604-3888-0 None
03	1992 2014	Damas españolas: 100 problemas propios con solamente peones. Damas españolas: 100 problemas propios con solamente peones. 108 pages. Lulu Editors.	84-604-3887-2 None
04	1992 2014	Las Damas: ciencia sobre un tablero, II Las Damas: ciencia sobre un tablero, II. 124 pages. Lulu Editors.	84-604-3886-4 None
05	1992 2014	Las Damas: ciencia sobre un tablero, III Las Damas: ciencia sobre un tablero, III. 124 pages. Lulu Editors.	84-604-4043-5 None
06	1992	Libro llamado Ingenio...juego de marro de punta: hecho por Juan de Timoneda. (Now not edited).	84-604-4042-7
07	1993 2014	Pedro Ruiz Montero: Libro del juego de las damas vulgarmente nombrado el marro. Pedro Ruiz Montero: Libro del juego de las damas vulgarmente nombrado el marro. 108 pages. Lulu Editors.	84-604-5021-X None

08	1997	De invloed van de Spaanse koningin Isabel la Católica op de nieuwe sterke dame in de oorsprong van het dam- en moderne schaakspel. Spaanse literatuur, jaren 1283-1700. In collaboration with Rob Jansen. 329 pages. (Now not edited)	84-605-6372-3 hardcover
09	1997 2014 2014	Historia de Blanca, lugar más islamizado de la región murciana, año 711-1700. Foreword: Prof. Dr. Juan Torres Fontes, University of Murcia. 900 pages. Historia de Blanca, lugar más islamizado de la región murciana, año 711-1700. Volume I. 672 pages. Lulu Editors. Historia de Blanca, lugar más islamizado de la región murciana, año 711-1700. Volume I. 364 pages. Lulu Editors.	84-923151-0-5 978-1-291-80895-7 paperback 978-1-29-80974-9
10	2001 2014 2014	Blanca, "El Ricote" de Don Quijote: expulsión y regreso de los moriscos del último enclave islámico más grande de España, años 1613-1654. Foreword of Prof. Dr. Franciso Márquez Villanueva – University of Harvard – USA. 1004 pages. Blanca, "El Ricote" de Don Quijote: expulsión y regreso de los moriscos del último enclave islámico más grande de España, años 1613-1654. 552 pages. Lulu Editors. Blanca, "El Ricote" de Don Quijote: expulsión y regreso de los moriscos del último enclave islámico más grande de España, años 1613-1654. 568 pages. Lulu Editors.	84-923151-1-3 978-1-291-80122-4 Paperback 978-1-291-80311-2
11	2004	Inspiraciones	Without publising
12	2004	La reina Isabel la Católica: su reflejo en la dama poderosa de Valencia, cuña del ajedrez moderno y origen del juego de damas. In collaboration with José Antonio Garzón Roger.	84-482-3718-8 paperback

		Foreword: Dr. Ricardo Calvo. Generalidad Valeciana. Consellería de Cultura, Educació i Esport. Secretaría Autonómica de Cultura. 426 pages.	
13	2006 2009	Los tres autores de La Celestina. Volume I. Foreword: Prof. Ángel Alcalá – University of New York. 441 pages. (bubok.com) Los tres autores de La Celestina. Volume I. 441 pages (bubok.com)	10:84-923151-4-8 None
14	2007 2014 2014	Miguel de Cervantes Saavedra, Ana Felix y el morisco Ricote del Valle de Ricote en "Don Quijote II" del año 1615 (capítulos 54, 55, 63, 64 y 65. Dedicated to Prof.Francisco Márquez Villanueva of the University of Harvard. 384 pages. El Morisco Ricote del Valle de Ricote. Volume I. 306 pages. Lulu Editors El Morisco Ricote del Valle de Ricote. Volume II. 318 pages. Lulu Editors.	10:84-923151-5-6 978-1-326-09629-8 Hardcover 978-1-326-09679-3 Hardcover
15	2008	Damas Españolas: El contragolpe. 112 pages. Lulu Editors.	10:84-923151-9-2
16	2008 2015	Biografía de Doña Blanca de Borbón (1336-1361). El pontificado y el pueblo en defensa de la reina de Castilla. 142 pages. Biografía de doña Blanca de Borbón (1336-1361). 306 pages. Lulu Editors	10:84-923151-7-2 978-1-326-47703-5 Hardcover en KB
17	2008	Biografía de Don Fadrique, Maestre de la Orden de Santiago (1342-1352). 122 pages. Biografía de Don Fadique, Maestre de la Orden de Santiago. 228 pages. Lulu Editors.	10:84-923151-6-4 978-1-326-47359-4 Hardcover
18	2008 2009	Los tres autores de La Celestina. Volume II. 142 pages. (Now not edited)	10:978-84-612-604-0-9 None

		Los tres autores de La Celestina. Volume II. 142 pages. Ebook (bubok.com)	
19	2008 2015	El reino de Murcia en el tiempo del rey Don Pedro, el Cruel (1350-1369). 176 pages El reino de Murcia en el tiempo del rey Don Pedro I el Cruel (1350-1369). 336 pages. Lulu Editors	13:978-84-612-6037-9 978-1-326-47531-4 Hardcover
20	2008 2015	Los comendadores del Valle de Ricote. Siglos XIII-XIV. Volume I. 178 pages Los Comendadores del Valle de Ricote. Siglox XIII-XIV. 316 pages. Lulu Editors.	13:978-84-612-6038-6 978-1-326-47485-0 Hardcover
21	2009 2015 2015	Doña Blanca y Don Fadrique (1333-1361) y el cambio de Negra (Murcia) a Blanca. 511 pages. De Negra a Blanca. Tomo I. 520 pages. De Negra a Blanca Tomo II. 608 pages Lulu Editors	13:978-84-612-6039-3 978-1-326-47805-6 Hardcover 978-1-326-47872-8 Hardcover
22	2009 2015	Los tres autores de La Celestina. Volume III. 351 pages. (Godofredo Valle de Ricote). Los tres autores de La Celestina. Volume III. 424 pages. (bubok.com)	13:978-84-613-2191-9 None
23	2009 2015	Los tres autores de La Celestina. Volume IV. 261 pages. (Godofredo Valle de Ricote). Tres autores de La Celestina. Volumen IV. 312 pages. Ebook (bubok.com)	13:978-84-613-2189-6 None
24	2010	El monumento del Morisco Ricote y Miguel de Cervantes Saavedra. 80 pages.	13:978-84-613-2549-8
25	2011 2012	Un ejemplo para España, José Manzano Aldeguer, alcalde de Beniel (Murcia), 1983-2001. 470 pages. Foreword: Ramón Luis Valcárcel Sisa. (Now not edited) Un ejemplo para España, José	978-84-614-9221-3 None

		Manzano Aldeguer, alcalde de Beniel (Murcia), 1983-2001. 470 pages. Ebook (bubok.com)	
26	2012	The History of Checkers of William Shelley Branch. 182 pages. (Now not edited).	None
27	2013	Biografía de Juan Ramírez de Lucena. (Embajador de los Reyes Católicos y padre del ajedrecista Lucena). 240 pages. Lulu Editors.	978-1-291-66911-4
28	2016	El tratado contra la carta del Prothonotario de Lucena. 182 pages. (Now not edited)	None
29	2012	La obra de Lucena: "Repetición de amores". 83 pages. (Now not edited)	None
30	2012	El libro perdido de Lucena: "Tractado sobre la muerte de Don Diego de Azevedo". 217 pages. (bubok.com)	None
31	2012	De Vita Beata de Juan de Lucena. 86 pages. (Ebook – bubok.com)	None
32	2013	Biografía de Maurice Raichenbach, campeón mundial de las damas entre 1933-1938. Volume I. 357 pages. Lulu Editors.	978-1-291-68772-9 Paperback
33	2013	Biografía de Maurice Raichenbach, campeón mundial de las damas entre 1933-1938. Volume II. 300 pages. Lulu Editors.	978-1-291-68769-9 Paperback
34	2013	Biografía de Amadou Kandié, jugador fenomenal senegal´s de las Damas entre 1894-1895. 246 pages. Lulu Editors.	978-1-291-68450-6 Paperback
35	2013	The History of Alquerque-12. Spain and France. Volume I. 388 pages. Lulu Editors	978-1-291-66267-2 Paperback
36	2013	Het slechtste damboek ter wereld ooit geschreven. 454 pages. Lulu Editors.	978-1-291-68724-8 Paperback
37	2013	Biografía de Woldouby. 239 pages. Lulu Editors.	978-1-291-68122-2 Paperback
38	2013	Juan del Encina (alias Lucena), autor de Repetición de amores. 96 pages.	978-1-291-63347-4

		Lulu Editors	
39	2013	Juan del Encina (alias Francisco Delicado). Retrato de la Lozana Andaluza. 352 pages. Lulu Editors.	978-1-291-63782-3
40	2013	Juan del Encina (alias Bartolomé Torres Naharro). Propalladia. 128 pages. Lulu Editors	978-1-291-63527-0
41	2013	Juan del Encina, autor de las comedias Thebayda, Ypolita y Serafina. 92 pages. Lulu Editors	978-1-291-63719-9
42	2013	Juan del Encina, autor de la Carajicomedia. 128 pages. Lulu Editors	978-1-291-63377-1
43	2013	El Palmerín de Olivia y Juan del Encina. 104 pages. Lulu Editors	978-1-291-62963-7
44	2013	El Primaleón y Juan del Encina. 104 pages. Lulu Editors.	978-1-291-61480-7
45	2013	Hernando del Castillo seudónimo de Juan del Encina. 96 pages. Lulu Editors	978-1-291-63313-9
46	2013	Amadis de Gaula. Juan del Encina y Alonso de Cardona. 84 pages. Lulu Editors	978-1-291-63990-2
47	2013	Sergas de Esplandián y Juan del Encina. 82 pages. Lulu Editors	978-1-291-64130-1
48	2013	History of Checkers (Draughts). 180 pages. Lulu Editors.	978-1-291-66732-5 Paperback
49	2013	Mis años jóvenes al lado de Ton Sijbrands and Harm Wiersma, futuros campeones mundiales. 84 pages. Lulu Editors.	978-1-291-68365-3 Paperback
50	2013	De Spaanse oorsprong van het Dam- en moderne Schaakspel. Volume I. 382 pages. Lulu Editors.	978-1-291-66611-3 Paperback
51	2013	Alonso de Cardona, el autor de la Questión de amor. 88 pages. Lulu Editors.	978-1-291-65625-1
52	2013	Alonso de Cardona. El autor de la Celestina de Palacio, Ms. 1520. 96 pages. Lulu Editors.	978-1-291-67505-4
53	2013	Biografía de Alonso de Cardona. 120	978-1-291-68494-0

		pages. Lulu Editors.	
54	2014	Tres autores de La Celestina: Alonso de Cardona, Juan del Encina y Alonso de Proaza. 168 pages. Lulu Editors.	978-1-291-86205-8
55	2014	Blanca, una página de su historia: Expulsión de los moriscos. (With Ángel Ríos Martínez). 280 pages. Lulu Editors.	None
56	2014	Ibn Sab'in of the Ricote Valley, the first and last Islamic place in Spain. 288 pages. Lulu Editors.	978-1-326-15044-0 Hardcover
57	2015	El complot para el golpe de Franco. 224 pages. Lulu Editors.	978-1-326-16812-4 Hardcover
58	2015	De uitdaging. Van damsport tot topproduct. Hoe de damsport mij hielp voedingsproducten van wereldklasse te creëren. 312 pages. Lulu Editors.	978-1-326-15470-7 Hardcover
59	2015	The History of Alquerque-12. Remaining countries. Volume II. 436 pages. Lulu Editors.	978-1-326-17935-9 paperback
60	2015	Your visit to Blanca, a village in the famous Ricote Valley. 252 pages. Lulu Editors.	978-1-326-23882-7 Hardcover
61	2015	The Birth of a new Bishop in Chess. 172 pages. Lulu Editors.	978-1-326-37044-2 Hardcover
62	2015	The Poem Scachs d'amor (1475). First Text of Modern Chess. 144 pages. Lulu Editors.	978-1-326-37491-4 Hardback
63	2015	The Ambassador Juan Ramírez de Lucena, the father of the chessbook writer Lucena. 226 pages. Lulu Editors.	978-1-326-37728-1 Hardcover
64	2015	Nuestro ídolo en Holanda: El senegalés Baba Sy campeón mundial del juego de las damas (1963-1964). 272 pages. (bubok.com).	None
65	2015	Baba Sy, the World Champion of 1963-1964 of 10x10 Draughts. Volume I. 264 pages. Lulu Editors.	978-1-326-39729-6 Hardcover
66	2015	The Training of Isabella I of Castile as the Virgin Mary by Churchman	978-1-326-40364-5 Hardcover

		Martin de Cordoba. 172 pages. Lulu Editors.	
67	2015	El Ingenio ó Juego de Marro, de Punta ó Damas de Antonio de Torquemada. 228 pages. Lulu Editors.	978-1-326-40451-2 Hardcover
68	2015	Baba Sy, the World Champion of 1963-1964 of 10x10 Draughts. Volume II. 204 pages. Lulu Editors.	978-1-326-43862-3 Hardcover
69	2016	The Origin of the Checkers and Modern Chess Game. Volume I. 316 pages. Lulu Editors.	978-1-326-60212-3 Hardcover
70	2015	The Origin of the Checker and Modern Chess Game. Volume III. 312 pages. Lulu Editors.	978-1-326-60244-4
71	2015	Woldouby's Biography, Extraordinary Senegalese checkers player during his stay in France 1910-1911. 236 pages. Lulu Editors.	978-1-326-47291-7 Hardcover
72	2015	La Inquisición en el Valle de Ricote. (Blanca, 1562). 264 pages. Lulu Editors.	978-1-326-49126-0 Hardcover
73	2015	History of the Holy Week Traditions in the Ricote Valley. (With Ángel Ríos Martínez). 140 pages. Lulu Editors.	978-1-326-57094-1 Hardcover
74	2016	Revelaciones sobre Blanca. 632 pages. Lulu Editores.	978-1-326-59512-8 Hardcover
75	2016	Muslim history of the Región of Murcia (715-1080). Volume I. 308 pages. Lulu Editors.	978-1-326-79278-7 Hardcover
76	2016	Researches on the mysterious Aragonese author of La Celestina. 288 pages. Lulu Editors.	978-1-326-81331-4 Hardcover
77	2016	The life of Ludovico Vicentino degli Arrighi between 1504 and 1534. 264 pages. Lulu Editors	978-1-326-81393-2 Hardcover
78	2016	The life of Francisco Delicado in Rome: 1508-1527. 272 pages. Lulu Editors.	978-1-326-81436-6 Hardcover
79	2016	Following the Footsteps of Spanish Chess Master Lucena in Italy. 284 pages. Lulu Editors.	978-1-326-81682-7 Hardcover

80	2016	Historia de Granja de Rocamora: La Expulsión en 1609-1614. 124 pages. Lulu Editors.	978-1-326-85145-3 Hardcover
81	2013	De Spaanse oorsprong van het Dam- en Moderne Schaakspel. Deel II. 384 pages. Lulu Editors.	978-1-291-69195-5 paperback
82	2015	The Spanish Origin of the Checkers and Modern Chess Game. (De Spaanse oorsprong van het Dam- en Moderne Schaakspel) Volume III. 312 pages. Lulu Editores.	978-1-326-45243-8 Hardcover
83	2014	El juego de las Damas Universales (100 casillas). 100 golpes de al menos siete peones. 120 pages.	13-978-84-604-3888-0
84	2009	Siglo XVI, siglo de contrastes. (With Ángel Ríos Martínez). 153 pages. (bubok.com). Authors: Ángel Rios Martínez & Govert Westerveld	978-84-613-3868-9
85	2010	Blanca, una página de su historia: Último enclave morisco más grande de España. 146 pages. (bubok.com). Authors: Ángel Rios Martínez & Govert Westerveld	None
86	2017	Ibn Sab'in del Valle de Ricote; El último lugar islámico en España. 292 pages. Lulu Editors.	978-1-326-99819-6 Hardcover
87	2017	Blanca y sus hierbas medicinales de antaño. 120 pages. Lulu Editors.	978-0244-01462-9 Hardcover
88	2017	The Origin of the Checkers and Modern Chess Game. Volume II. 300 pages. Lulu Editors	978-0-244-04257-8 Hardcover
89	2017	Muslim History of the Region of Murcia (1080-1228). Volume II. 308 pages. Lulu Editors	978-0-244-64947-0
90	2018	History of Alquerque-12. Volume III. 516 pages. Lulu Editors.	978-0-244-07274-2 Paperback
91	2015	La Celestina: Lucena y Juan del Encina. Volume I. 456 pages. Lulu Editores.	978-1-326-47888-9 Hardcover
92	2015	La Celestina: Lucena y Juan del Encina. Volume II. 232 pages. Lulu Editores	978-1-326-47949-7 Hardcover
93	2018	La Celestina: Lucena y Juan del	978-0-244-65938-7

		Encina. Volume III. 520 pages. Lulu Editors.	
94	2018	La Celestina: Lucena y Juan del Encina. Volume IV. 248 pages. Lulu Editors.	978-0-244-36089-4
95	2018	La Celestina: Lucena y Juan del Encina. Volume V. (In press)	978-0-244-57803-9 Lulu Editors
96	2018	Draughts and La Celestina's creator Francesch Vicent (Lucena), author of: Peregrino y Ginebra, signed by Hernando Diaz. 412 pages. Lulu Editors.	978-0-244-05324-6
97	2018	Draughts and La Celestina's creator Francesch Vicent (Lucena) in Ferrara. 316 pages. Lulu Editors.	978-0-244-95324-9
98	2018	Propaladia Lucena	In Press
99	2018	Question de Amor Lucena	In Press
100	2018	My Young Years by the side of Harm Wiersma and Ton Sijbrands, Future World Champions – 315 pages. Lulu Editors.	978-0-244-66661-3 Lulu Editors
101	2018	The Berber Hamlet Aldarache in the 11th-13th centuries. The origin of the Puerto de la Losilla, the Cabezo de la Cobertera and the village Negra (Blanca) in the Ricote Valley. 472 pages. Lulu Editors.	978-0-244-37324-5 Lulu Editors Hardcover
103	2018	La gloriosa historia española del Juego de las Damas – Tomo I. 172 pages. Lulu Editors.	978-0-244-38353-4 Lulu Editors Hardcover
102	2018	La gloriosa historia española del Juego de las Damas – Tomo II. 148 pages. Lulu Editors.	978-0-244-08237-6 Lulu Editors Hardcover
104	2018	La gloriosa historia española del Juego de las Damas – Tomo III. 176 pages. Lulu Editors.	978-0-244-98564-6 Lulu Editors Hardcover
105	2018	La fabricación artesanal de papel en Negra (Blanca) Murcia. (Siglo XIII)	978-0-244-11700-9 Lulu Editors Hardcover
106	2018	La aldea bereber Aldarache en los siglos XI-XIII. El origen del Puerto de la Losilla, el Cabezo de la Cobertera y el pueblo Negra (Blanca)	In Press

		en el Valle de Ricote.	
107	2018	Analysis of the Comedy and Tragicomedy of Calisto and Melibea. Lulu Editors. 131 pages. Lulu Editors.	978-0-244-41677-5 Lulu Editors Hardcover
108	2018	Diego de San Pedro and Juan de Flores: the pseudonyms of Lucena, the son of doctor Juan Ramírez de Lucena. Lulu Editors. 428 pages. Lulu Editors.	978-0-244-72298-2 Lulu Editors Hardcover
109	2018	Dismantling the anonymous authors of the books attributed to the brothers Alfonso and Juan de Valdés. 239 pages. Lulu Editors.	978-0-244-26453-6 Lulu Editors
110	2018	Revelation of the true authors behind Villalon's books and manuscripts. 429 pages. Lulu Editors.	978-0-244-56448-3 Lulu Editors
111	2018	Doubt about the authorship of the work Asno de oro published in Seville around 1513. 225 pages. Lulu Editors.	978-1-792-03946-1 KDP Amazon
112	2018	Damas Españolas: Reglas y estrategia. Tomo I. 138 pages. Lulu Editors.	978-0-244-86526-9 Lulu Editors
113	2019	*El Lazarillo,* initiated by Lucena and finished by Bernardo de Quirós. 282 pages. Lulu Editors.	978-0-244-56495-7 Lulu Editors
114	2019	Damas Españolas: Direcciones para jugar bien. Tomo II. 150 pages. Lulu Editors.	978-0-244-56529-9 Lulu Editors
115	2019	Damas Españolas: Principios elementales y Golpes. Tomo III. 142 Pages. Lulu Editors	978-0-244-26573-1 Lulu Editors
116	2019	Damas Españolas: Concepto combinativo y Juego posicional. Tomo IV. 117 pages. Lulu Editors.	978-0-244-26590-8 Lulu Editors
117	2019	Een zwarte bladzijde in de geschiedenis van Murcia. Wetenswaardigheden over de gehuchten en dorpen langs de vreemde route van de twee vermiste Nederlanders in de Spaanse deelstaat	978-0-244-56569-5 Lulu Editors

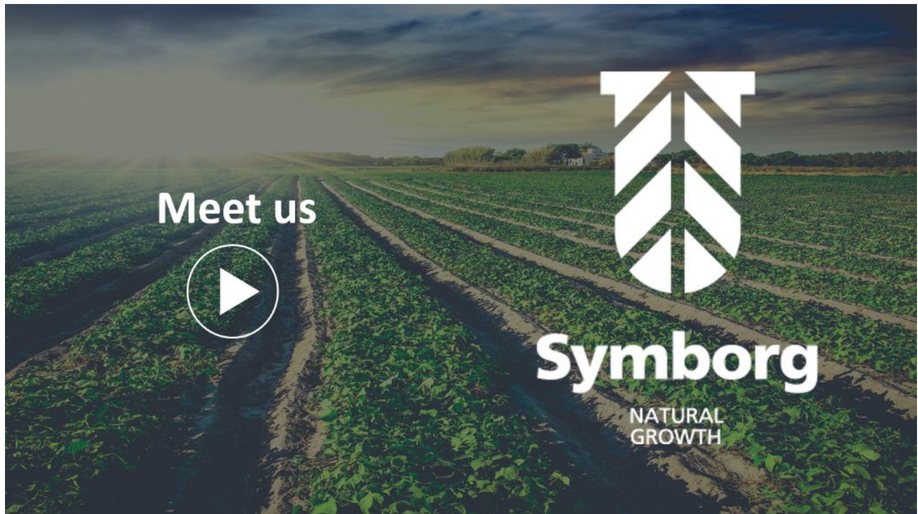
		Murcia. 303 bladzijden. Lulu Editors	
118	2019	Damas Españolas: La partida. Tomo V. 130 páginas. Lulu Editors	978-0-244-86605-1 Lulu Editors
119	2019	Damas Españolas: Los problemas. Tomo VI. 114 páginas. Lulu Editors. Hardcover	978-0-244-26643-1 Lulu Editors
120	2020	Tradiciones y costumbres holandesas. Vida familiar, social y comercial. 312 pages. Lulu Editors.	978-0-244-56551-0 Lulu Editors
121	2020	Gonzalo Fernández de Oviedo (Lucena), the unknown son of the Embassador Juan Ramírez de Lucena and author of La Celestina. Volume I. 414 pages. Lulu Editors.	978-0-244-27298-2 Lulu Editors
122	2020	Gonzalo Fernández de Oviedo (Lucena), the unknown son of the Embassador Juan Ramírez de Lucena and author of La Celestina. Volume II. 422 pages. Lulu Editors.	978-0-244-87333-2 Lulu Editors
123	2020	Muslim History of the Region of Murcia (1229-1304). Volume III. 300 pages. Lulu Editors	In Press
124	2020	Juan de Sedeño and Fernando de Rojas	978-1-71686-700-2 Lulu Editors
125	2020	Gonzalo Fernández de Oviedo, the author of *Lazarillo* and *Viaje de Turquía*	978-1-71679-758-3 Lulu Editors
126	2020	Testament of Fernando de Rojas. Pursuit of the missing writer	978-1-71680-426-7 Lulu Editors
127	2020	Gonzalo Fernández de Oviedo and Fernando de Rojas – the Authors of Repetición de Amores and Arte de Ajedrez. 265 pages. Lulu Editors.	978-1-71674-220-0 Lulu Editors
128	2020	Gonzalo Fernández de Oviedo and Continuations of La Celestina. 671 pages. Lulu Editors	978-1-71670-562-5 Lulu Editors
129	2020	My family tree. 53 pages. Lulu Editors	978-1-71668-665-8 Lulu Editors
130	2020	El Gran Capitán, obra escrita por Fernando de Rojas & Gonzalo Fernández de Oviedo 77 pages. Lulu Editors	978-1-71665-818-1 Lulu Editors

131	2020	Gonzalo Fernández de Oviedo y sus obras. Tomo I. 276 pages. Lulu Editors	978-1-71665-331-5 ©
132	2020	Analysing Literary Works in Fernando de Rojas' Will. Volume I. 719 pages. Lulu Editors	978-1-71665-894-5 ©
133	2020	Relatos blanqueños	In Press
134	2020	Draughts is more difficult than chess. El juego de damas es más difícil que el ajedrez. 97 pages. Lulu Editors	978-1- 716-43612-3 ©
135	2021	Discovering Blanca. 10 routes to discover its natural and cultural wealth. Authors: José Molina Ruíz, Mª Luz Tudela Serrano, Virginia Guillén Serrano, Govert Westerveld – 159 pages	978-1-716-37511-8
136	2021	Una idea de la vida en Blanca alrededor del año 1900. Authors: Ángel Ríos Martínez, Govert Westerveld – 148 pages Lulu Editors	978-1-716-27209-7
137	2021	Beautiful introductory forcing moves and hidden combinations. Years 1885 – 1933 256 pages – Lulu editors	978-1-716-17015-7
138	2021	Cambiando Blanca por Ricote alrededor del año 1900. 195 pages – Lulu Editors	978-1-716-55470-4
139	2021	Draughts dictionary English, Spanish, French, Arabic, Dutch 147 Pages. Lulu Editors	978-1-008-99182-8
140	2021	Tactics & Strategies of the World Champion (1895-1912) Isidore Weiss in Draughts 349 pages. Lulu Editors.	978-1-008-96582-9
141	2021	250 New Positions of the World Champion (1895-1912) Isidore Weiss in Draughts. 283 pages. Lulu Editors	978-1-008-96563-8
142	2021	Innovative Creativity of the World Champion (1895-1912) Isidore Weiss in Draughts. 333 pages. Lulu Editors	978-1-008-96561-4

143	2021	Las Tácticas & Estrategias del Campeón Mundial (1895-1912) Isidore Weiss en el Juego de Damas.	978-1-4717-9926-6
144	2021	250 Nuevas posiciones del Campeón Mundial (1895-1912) Isidore Weiss en el Juego de Damas.	978-1-7947-2194-4
145	2021	Creatividad Innovativa del Campeón Mundial (1895-1912) Isidore Weiss en el Juego de Damas.	978-1-7947-1992-7
146	2021	Tactique & Stratégie du Jeu de Dames par Isidore Weiss	978-1-291-77299-9
147	2021	250 Nouvelles positions dans le Jeu de Dames du champion du monde (1895-1912) Isidore Weiss.	978-1-7947-0355-1
148	2021	Créativité innovante dans le Jeu de Dames du champion du monde (1895-1912) Isidore Weiss.	978-1-7947-0052-9
149	2021	Tacktiek & Strategie van het Damspel door Isidore Weiss	978-1-7947-8747-6
150	2021	250 Nieuwe Damposities van de Wereldkampioen (1895-1912) Isidore Weiss	978-1-7947-2512-6
151	2021	Innovatieve Creativiteit van de Wereldkampioen (1895-1912) Isidore Weiss in de Damsport.	978-1-7947-1967-5
152	2021	Tattica & Strategia del Campione del Mondo (1895-1912) Isidore Weiss nel gioco della dama	978-1-387-60954-3
153	2021	250 Nuove Posizioni del Campione del Mondo (1895-1912) Isidore Weiss nel giocco della Dama	978-1-7947-7386-8
154	2021	Creatività innovadora del Campione del Mondo (1895-1912) Isidore Weiss nel giocco della Dama	978-1-7947-4069-3
155	2021	Taktik & Strategie des Weltmeisters (1895-1912) Isidore Weiss in Dame	978-1-387-92348-9
156	2021	250 Neue Positionen des Weltmeisters (1895-1912) Isidore Weiss in Dame	978-1-7947-1197-6
157	2021	Innovative Kreativität des Weltmeisters (1895-1912) Isidore Weiss in Dame.	978-1-7947-1068-9
158	2021	As táticas & Estratégias do Campeão	978-1-84799-808-8

		Mundial (1895-1912) Isidore Weiss no Jogo de Damas	
159	2021	250 Novas Posições do Campeão Mundial (1895-1912) Isidore Weiss no Jogo de Damas	978-1-7947-3420-3
160	2021	Criatividade innovadora do Campeão Mundial (1895-1912) Isidore Weiss no Jogo de Damas	978-1-4717-7858-2
161	2021	Joseph Dentroux, le premier problèmiste le plus vieux deu monde	978-1-7948-0419-7
162	2021	Estrategia para la utilización integral y comercialización de algunos sub-productos de los citricos	978-1-7947-4227-7
163	2022	Enkele gegevens over de geschiedenis van het Fries dammen	978-1-716-02445-0
164	2022	Revelaciones sobre Blanca. Tomo II	978-1-716-01266-2
165	2022	Draughts héroes of the 100 squares (1850-1912). Letters A-H. Volume I	978-1-4583-8122-4
166	2022	Draughts Poems from France, Spain, Germany, Poland, The Netherlands, The United States, Sweden, Great Britain, and Russia.	978-1-4717-5248-3
167	2022	Doctor Manuel Cárceles Sabater. Revolucionario en el Cantón de Cartagena, en la Cirugía y en el Juego de Damas	978-1-4716-4610-2
168	2022	Finales del juego de damas según Dr. Carlos Rodríguez Lafora. Breve biografía.	978-1-4710-7103-4
169	2022	Libro del Juego de Damas según un Canónigo del Sacro Monte de la Ciudad de Granada	978-1-4710-5164-7
170	2022	Tapas van weleer uit Blanca (Murcia); behorende tot de morisken streek Ricote dat Cervantes in 1615 beschreef in Don Quijote II	978-1-4710-4443-4

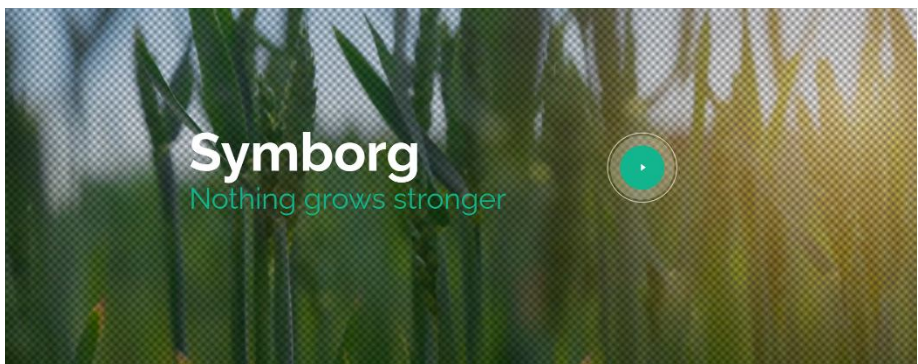

Symborg
NATURAL
GROWTH



With Chess and Draughts, you learn business strategy.
You need strategy for the future.

This is the future strategy for increasing your crop:
https://en.wikipedia.org/wiki/Rhizophagus_iranicus_var._tenuihypharum

https://symborg.com/en/





Symborg

NATURAL
GROWTH